

**LIEBE GÄSTE**

**GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT....**

**DAS IST UNSER MOTTO IM GASTHOF BÄREN**

**WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS ZU BEGRÜSSEN UND KULINARISCH  
VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.**

**LASSEN SIE SICH VON UNS BERATEN, GERNE ERFÜLLEN WIR IHRE WÜNSCHE**

### ZUM EINSTIMMEN

#### SÜPPLI



**SÜSSKARTOFFEL- MANGOSUPPE 9.50**  
**MIT EINEM RAHMHÄUBCHEN**

**APFEL-SELLERIE-SÜPPLI 9.50**  
**MIT CROÛTONS**

### UNSERE SALATE

**BUNTER GEMISCHTER SALAT 12.50**  
**MIT SPROSSEN, MELONE UND KERNEN**

**KNACKIGER SOMMERSALAT MIT BLATTSALATEN, RUCCOLA 10.50**  
**RADISLI, EI UND CHERRYTOMÄTLI**

#### VORSPEISEN



**CHICORÉE-SALAT MIT GRAPEFRUITS 14.50**  
**UND MARINIERTEN CREVETTEN**  
**MIT CROSTINI**

**RINDSTATAR RASSIG GEWÜRZT 18.00**  
**MIT EINEM SCHUSS CALVADOS**  
**MIT TOAST UND BUTTER**  
**HAUPTGANG-PORTION 29.00**

## Cordon bleu Festival



### PIEMONT

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UND PEPERONCINI

### HAWAII

GEFÜLLT MIT SCHINKEN, ANANAS UND MOZZARELLA

### WALLISER ART

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

VOM SCHWEIN FR. 31.00

VOM KALB FR. 41.00

### KLASSIKER

POULETBRÜSTLI GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND MOZZARELLA  
MIT EINER LEMONSAUCE  
MIT WEISSWEIN-RISOTTO  
GEMÜSEGARNITUR 31.00

KALBSGESCHNETZELTES AN COGNAC-KRÄUTERSAUCE  
MIT CHERRYTOMÄTLI  
MIT FRISCHEN TAGLIOLINI  
GEMÜSEBOUQUET 34.00

RINDSENTRECÔTE VOM GRILL  
AN EINER MARSALA-SAUCE MIT STEINPILZEN  
POMMES FRITES  
GEMÜSEGARNITUR 38.00

BEI ALLERGIEN FRAGEN SIE UNS EINFACH, WIR BERATEN SIE GERNE,  
VIELES IST MACHBAR!

## NEUE KREATIONEN

### ALLES SPIESSIG

RASSIGER LAMMSPIESS VOM LAMMFILET ORIENTALISCH GEWÜRZT	34.00
POULETSPIESSLI „SATAY“ MARINIERT MIT SOJA, KOKOS UND LIMONE SERVIERT MIT ERDNUSS-SAUCE	26.00
RINDSHUFTSPIESS MIT ARGENTINISCHER CHIMICHURRI MARINIERT	31.00
LACHSSPIESSCHEN MIT ZUCCHINI, DILL DAZU PINIENKERNE IN LIMETTEN-BUTTER	29.00
UNGARISCHER SCHASCHLIKSPIESS MIT SCHWEINSHUFT, GESCHMORT IN EINER RASSIGEN TOMATEN-PAPRIKASAUCE	28.00
MEDITERRANER GEMÜSESPIESS MIT AUBERGINEN, ZUCCHETTI, PAPRIKA UND HALLUMI-KÄSE	26.00
BEILAGEN NACH WAHL POMMES FRITES, KROQUETTES, BAKED POTATOES, RISOTTO, TAGLIOLINI GEMÜSEBOUQUET ODER ALS FITNESSSTELLER MIT SALATEN GARNIERT	

ALLE SPIESSE SIND GLUTENFREI

WIR LEGEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG, DESHALB HABEN WIR UNS ENTSCHIEDEN,  
FLEISCH AUS SCHWEIZER TIERHALTUNG ANZUBIETEN.

POULET, SCHWEIN, KALB – SCHWEIZ

RIND – SCHWEIZER WEIDENRIND

LAMM – NEUSEELAND

LACHS – FÄRÖRER INSELN

ZANDER— RUSSLAND

## UNSERE SOMMERHITS

ZANDER-FISCHKNUSPERLI MIT TATARSAUCE  
MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE ODER  
MIT BUNTEN SALATEN—ALS FITNESSSTELLER 27.00

ROASTBEEF-TELLER MIT TATARSAUCE  28.00  
MIT BUNTEN SOMMERSALATEN UND MELONE

SIEDFLEISCHSALAT VOM SCHWEIZER WEIDENRIND   
AN TOMATENVINAIGRETTE  
MIT BUNTEN SOMMERSALATEN UND MELONE 26.00

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL 26.00  
GARNIERT MIT BUNTEN SALATEN

## FÜR UNSERE VEGIS

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL  22.00  
SERVIERT MIT TZATSIKI

KARTOFFELGNOCCHI MIT PESTO, TOMÄTLI,   
BURRATA UND BASILIKUM 26.00

VERSCHIEDENE GERICHTE KÖNNEN GLUTEN- ODER LACTOSEFREI ANGEPAST WERDEN.  
WIR BERATEN SIE GERNE.

ALLE UNSERE PREISE SIND INKLUSIVE MWST

VEGETARISCH 

LAKTOSEFREI 

GLUTENFREI 