

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



PASTINAKEN-APFELSUPPE 9.50
MIT EINEM RAHMHÄUBCHEN

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT RAHMHAUBE 9.50
MIT AMARETTI-CROÛTONS

UNSERE SALATE



BUNTER GEMISCHTER SALAT 12.50
MIT SPROSSEN, TRAUBEN UND KERNEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 10.50
EI UND CHERRYTOMÄTLI UND BIRNE

NÜSSLISALAT MIT EI UND CROUTONS 14.50
UND GEBRATENEN SPECKSTREIFEN

VORSPEISEN

LANDJÄGER-TATAR CRÊMIG GEWÜRZT MIT SAUERRAHM
AUF KRÄUTERMOZZARELLA,
GARNIERT MIT AVOCADO UND APFEL 14.50

RINDSTATAR RASSIG GEWÜRZT
MIT EINEM SCHUSS CALVADOS
MIT TOAST UND BUTTER 18.00
HAUPTGANG-PORTION 32.00

Cordon bleu Festival



PIEMONTE

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UND PEPPERONCINI

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

KALBSLEBERLI FLAMBIERT, MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN
BUTTERRÖSTI UND GEMÜSEGARNITUR 36.00

RINDSENTRECÔTE VOM GRILL
AN EINER MARSALA-SAUCE MIT STEINPILZEN
POMMES FRITES
GEMÜSEGARNITUR 39.00

RINDSSCHMORBRATEN GROSSMUTTERART
AN EINER KRÄFTIGEN ROTWEINSAUCE MIT SPECK UND CROUTONS
TAGLIOLINI UND GEMÜSEGARNITUR 34.00

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL 26.00
MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR
ODER ALS FITNESSSTELLER MIT SALATEN GARNIERT

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

NEUE KREATIONEN

RINDSHUFTSPIESS MIT ARGENTINISCHER CHIMICHURRI MARINIERT KARTOFFELKROQUETTEN UND GEMÜSEGARNITUR	31.00
POULETBRÜSTLI GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND MOZZARELLA MIT EINER LEMONSAUCE MIT WEISSWEIN-RISOTTO GEMÜSEBOUQUET	31.00
KALBSGESCHNETZELTES AN COGNAC-KRÄUTERSAUCE MIT CHERRYTOMÄTLI MIT FRISCHEN TAGLIOLINI GEMÜSEBOUQUET	34.00
RINDSFILETWÜRFEL AN EINER WHISKYRAHMSAUCE MIT PILZEN MIT FRISCHEN TAGLIOLINI GEMÜSEBOUQUET	42.00

FÜR UNSERE VEGIS

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL SERVIERT MIT TZATSIKI	22.00
RIESLING- RISOTTO MIT FRISCHEN PILZEN UND MASCARPONE	27.00

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

POULET, SCHWEIN, KALB, RIND SCHWEIZ
LAMM — NEUSEELAND
LACHS — FÄRÖRER INSELN
ZANDER— RUSSLAND

EUSI RÖSCHTI ISCH DI GRÖSCHTI

BÄRE RÖSCHTI

Schweinsfiletmédallions auf knuspriger Rösti
mit Salbeibutter

mit gebratenen Speckstreifen und Spiegelei 36.00

RÖSTI HAWAII

Pouletstreifen mit Ananas, Honig und Curry in Kokosmilch gebraten
mit Mozzarella gratiniert

28.00

RÖSTI „QUATTRO FORMAGGI“

Rohschinken und mit Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Raclettekäse überbacken 29.00

RÖSTI „FIORENTINA“

Spinat, Speck, Mozzarella überbacken mit Spiegelei

27.00

RÖSTI LUI

Ziegenkäse im Rohschinkenmantel gebraten, mit Cherrytomätli, und Zwiebelringe 27.00

WEIDEN-RÖSTI

Rösti mit Rindsfilet-Tournedos an einer rassigen Pfeffersauce

41.00

RÖSTI-FUNGHI

Knusprige Rösti mit Pilzragoût an Rahmsauce mit Rosmarin

27.00