

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



STEINPILZCAPPUCCINO



8.50

MIT KAFFEESCHÄUMCHEN UND BAUMNÜSSEN

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT AMARETTO

9.50

UND GERÖSTETEN MANDELN



### UNSERE SALATE



BUNTGEMISCHTER ^WINTERSALAT

MIT BIRNE, TRAUBEN UN^ KERNEN

12.50

NÜSSLISALAT MIT EI UN^ CROUTONS

12.50

CARPACCIO VON ZUCCHETTI UN^ AUBERGINEN

MIT TOMATENWÜRFELI

AN EINER HIMBEERESSIG-SAUCE



13.50

## VORSPEISEN

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL

15.50

JOGHURT-DILLSAUCE



RIN^ STATAR RASSIG GEWÜRZT

MIT EINEM SCHUSS CALVA^ OS

MIT TOAST UN^ BUTTER

18.50

TATAR VOM SCHWEIZER BIO BÜFFEL

WÜRZIGES, HOCHWERTIGES FLEISCH

SCHMACKHAFT ZUBEREITET

MIT TOAST UN^ BUTTER

22.00

## **EUSI RÖSCHTI ISCH ^ I 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

### **WEI^ EN-RÖSTI**

Rösti mit Rindsfilet-Tournedos an einer rassigen Pfeffersauce

41.00

### **SEEMANNS-RÖSTI**

Rösti mit Black-Tiger-Crevetten in Olivenöl und Basilikum gebraten

31.00

### **RÖSTI-FUNGI**

Knusprige Rösti mit Pilzragoût an Rahmsauce mit Rosmarin

28.00

### **RÖSTI VER^ URA**

Gemüseragoût an einer sämigen Kräutersauce,  
mit Mozzarella überbacken und Spiegelei

26.00



# Cordon bleu Festival



Gasthof zum Bären

## PIEMONT

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UND PEPPERONCINI

## PARONE

GEFÜLLT MIT SALAMI, BRIE UND ZWIEBELN

VOM SCHWEIN FR. 33.00

VOM KALB FR. 43.00

## WALLISER ART

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

VOM SCHWEIN FR. 31.00

VOM KALB FR. 41.00

## BÄRENKLASSIKER

SCHMORBRATEN VOM SCHWEIZER BIO-BÜFFEL „BRUNNENHOF“ IN SINS FR. 35.00  
GESCHMORT IN EINER KRÄFTIGEN ROTWEINSAUCE,  
MIT SILBERZWIEBELI, SPECKSTREIFEN UND PILZEN GARNIERT,  
AZU SERVIEREN WIR FRISCHE TAGLIOLINI MIT PETERSILIEN-PESTO UND FRISCHES GEMÜSE

## IMMER BELIEBT

### BÄRE RÖSCHTI



SCHWEINSFILETMÉ AILLONS AUF KNUSPRIGER RÖSTI  
MIT SALBEIBUTTER

MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UND SPIEGELEI 36.00

RINSENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEIßEN RIND  
MIT EINER GRÜNEN PEFFERSAUCE  
MIT GEMÜSEGARNITUR



42.00

### TOURNEÛS

RINßFILET -TOURNEÛS MIT EINER CHORIZO-KRUSTE  
AUF EINEM ROSMARINJUS  
GEMÜSEBOUQUET

44.00

FRISCHE KALBSLEBERLI AUS DER PFANNE  
IN BUTTER GEBRATEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
FLAMBIERT MIT COGNAC  
MIT BUNTEM GEMÜSE

34.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GEMÜSE

UND POMMES FRITES, KROQUETTES, RISOTTO, NÜßELI, KARTOFFELGRATIN ODER RÖSTI  
NACH WAHL

Verschiedene Gerichte können gluten- oder lactosefrei angepasst werden.

Wir beraten Sie gerne.



## NEUE KREATIONEN

CH- POULETBRUST IM ROHSCHINKENMANTEL  
MIT SALBEI, AUF MARSALA-SAUCE  
AUF SAFRANRISOTTO  
BUNT GARNIERT 29.00



SCHWEINSFILETME<sup>^</sup> AILLONS  
AN EINER APFEL-CALVA<sup>^</sup> OSSAUCE  
MIT EINEM GEMÜSEBOUQUET 35.00

RIN<sup>^</sup> SFILETWÜRFEL  
AN EINER WHISKYSAUCE MIT CRÈME-FRAICHE 39.00  
MIT PETERSILIEN-TAGLIOLINI  
GEMÜSEBOUQUEUT

KALBSGESCHNETZELTES MIT BALSAMICO-RAHMSAUCE 39.00  
MIT GEROCKNETEN TOMATEN UN<sup>^</sup> MA<sup>^</sup> EIRA  
RÖSTICROQUETTES UN<sup>^</sup> GEMÜSEBOUQUET

WIR LEGEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG, <sup>^</sup>ESHALB HABEN WIR UNS ENTSCHE<sup>^</sup>EN,  
VORWIEGEN<sup>^</sup> FLEISCH AUS SCHWEIZER TIERHALTUNG ANZUBIETEN.

POULET, SCHWEIN, KALB – SCHWEIZ

RIN<sup>^</sup> – SCHWEIZER WEI<sup>^</sup>ENRIN<sup>^</sup>

LAMM – NEUSEELAN<sup>^</sup>



## FISCH UND MEER

ZAN^ER-PICCATA

MIT ROSMARIN-KARTOFFELN

34.00

WIRSING-GEMÜSE

MIT BLACK-TIGER-CREVETTEN

AN EINER ROTEN THAICURRYSAUCE

29.00

MIT FRISCHEN TAGLIOLINI

## FÜR UNSERE VEGIS



PICCATA VON AUBERGINEN

AUF TOMATEN-BASILIKUM-CONCASSE

SERVIERT MIT RIESLING-RISOTTO

26.00

GEMÜSERAGOUT AN EINER GRÜNEN CURRYSAUCE

26.00

MIT TOFUWÜRFEL, MIT BUTTERREIS



CAPELETTI AL TARTUFO

AN EINER PESTOSAUCE MIT PINIEN

23.00

VERSCHIE^ENE GERICHTE KÖNNEN GLUTEN- O^ER LACTOSEFREI ANGEPASST WER^EN.

WIR BERATEN SIE GERNE.

ALLE UNSERE PREISE SIN^ INKLUSIVE MWST

