



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



STEINPILZCAPPUCINO 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

Schweinsfiletmédaillons 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 Cherrytomärtli, 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-FUNGHI

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

PIEMONTE

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UN^ PEPPERONCINI

PA^ RONE

GEFÜLLT MIT SALAMI, BRIE UN^ ZWIEBELN

VOM SCHWEIN FR. 33.00

VOM KALB FR. 43.00

WALLISER ART

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UN^ 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 UN^ PILZEN GARNIERT,

^ AZU SERVIEREN WIR FRISCHE TAGLIOLINI MIT PETERSILIE-PESTO UN^ FRISCHES GEMÜSE

IMMER BELIEBT

BÄRE RÖSCHTI



SCHWEINSFILETMÉ^ AILLONS AUF KNUSPRIGER RÖSTI

MIT SALBEIBUTTER

MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UN^ SPIEGELEI 36.00

RIN^ SENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEI^ ENRIN^

MIT EINER GRÜNEN PEFFERSAUCE



MIT GEMÜSEGARNITUR 42.00

TOURNE^ OS

RIN^ SFILET -TOURNE^ OS MIT EINER CHORIZO-KRUSTE

AUF EINEM ROSMARINJUS

GEMÜSEBOUQUET 44.00

FRISCHE KALBSLEBERLI AUS ^ ER PFANNE

IN BUTTER GEBRATEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN

FLAMBIERT MIT COGNAC

MIT BUNTEM GEMÜSE 34.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GEMÜSE

UN^ POMMES FRITES, KROQUETTEN, RISOTTO, NÜ^ ELI, KARTOFFELGRATIN O^ ER 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^ AILLONS
AN EINER APFEL-CALVA^ OSSAUCE
MIT EINEM GEMÜSEBOUQUET**

35.00

**RIN^ SFILETWÜRFEL
AN EINER WHISKYSAUCE MIT CRÈME-FRAICHE
MIT PETERSILIE-TAGLIOLINI
GEMÜSEBOUQEUT**

39.00

**KALBSGESCHNETZELTES MIT BALSAMICO-RAHMSAUCE
MIT GEROCKNETEN TOMATEN UN^ MA^ EIRA
RÖSTICROQUETTEN UN^ GEMÜSEBOUQUET**

39.00

**WIR LEGEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG, ^ ESHALB HABEN WIR UNS ENTSCHIE^ EN,
VORWIEGEN^ FLEISCH AUS SCHWEIZER TIERHALTUNG ANZUBIETEN.**

POULET, SCHWEIN, KALB - SCHWEIZ

RIN^ - SCHWEIZER WEI^ ENRIN^

LAMM - NEUSEELAN^

FISCH UND MEER

ZAN^ER-PICCATA

MIT ROSMARIN-KARTOFFELN

WIRSING-GEMÜSE

34.00

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

