

WILDE LECKEREIEN

Hauptspeisen

Rehschnitzel vom Grill an einer Apfel-Calvadosauce

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 37.00

Hirschpfeffer mit Speck, Croutons und frischen Eierschwämmchen

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 31.00

Hirschgeschnetzeltes flambiert mit Cognac, an einer Brombeersauce

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 34.00

Für die vegetarischen Geniesser:

Försterteller:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne

dazu eine Rahmsauce. Fr. 24.50

Waldmeister-Pastetli

Pilzragout mit Eierschwämmli, Champignons und Steinpilzen

An einer sämigen Kräuter-Rahmsauce Fr. 28.50

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

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

CROSTINI MIT BAUMNUSS-FRISCHKÄSE,
KARAMELISIERTE KÜRBISWÜRFELI UND WILDSCHWEINSALAMI 15.50
AUF NÜSSLISALAT

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

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

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 FITNESSTELLER 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 GEMÜSEGARNITUR	31.00
KALBSGESCHNETZELTES AN COGNAC-KRÄUTERSAUCE MIT CHERRYTOMÄTLI MIT FRISCHEN TAGLIOLINI GEMÜSEBOUQUET	34.00

FÜR UNSERE VEGIS

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL SERVIERT MIT TZATSIKI	22.00
RÖSTI FIORENTINA MIT SPINAT UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN MIT SPIEGELEI	27.00

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

POULET, SCHWEIN, KALB, RIND SCHWEIZ

LAMM — NEUSEELAND

LACHS — FÄRÖRER INSELN

ZANDER— RUSSLAND