

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



RÜEBLI-MANGOSUPPE

9.50

MIT ZITRONENGRAS UND CROSTINI

SPARGELCRÈMESUPPE

9.50

MIT RAHMHÄUBCHEN



UNSERE SALATE



BUNTGEMISCHTER SALAT

MIT SPROSSEN, TRAUBEN UND KERNEN

12.50

KNACKIGER BLATTSALAT MIT RUCCOLA

9.50

RADISCHEN, CHERRYTOMÄTLI UND EI

CARPACCIO VON ZUCCHETTI UND AUBERGINEN

MIT TOMATENWÜRFELI



AN EINER HIMBEERESSIG-SAUCE

13.50

VORSPEISEN

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL

15.50

JOGHURT-DILLSAUCE



RINDSTATAR RASSIG GEWÜRZT

MIT EINEM SCHUSS CALVADOS

MIT TOAST UND BUTTER

18.50

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT

MIT ZIEGENKÄSEMUSSE UND MANGO.

15.50

Cordon bleu Festival

PIEMONT

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UND PEPPERONCINI

PADRONE

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



Gasthof zum Bären

IMMER BELIEBT

BÄRE RÖSCHTI

SCHWEINSFILETMÉDAILLONS AUF KNUSPRIGER RÖSTI



MIT SALBEIBUTTER

MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UND SPIEGELEI

36.00

RINDSENTRECÔTE VOM SCHWEIZERWEIDENRIND

MIT EINER GRÜNEN PEFFERSAUCE



MIT GEMÜSEGARNITUR

42.00

TOURNEDOS

RINDSFILET -TOURNEDOS 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, NÜDELI, FRÜHLINGSKARTOFFELN ODER RÖSTI

NACH WAHL

Verschiedene Gerichte können Gluten- oder lactosefrei angepasst werden.

Wir beraten Sie gern.



NEUE KREATIONEN

CH- POULETBRUST IM ROHSCHINKENMANTEL
MIT SALBEI, AUF MARSALA-SAUCE
AUF SAFRANRISOTTO
MIT WEISSEN SPARGELN  29.00

SCHWEINSFILETMEDAILLONS
AN EINER APFEL-CALVADOSSAUCE
MIT RÖSTIKROQUETTES
MIT EINEM GEMÜSEBOUQUET 35.00

RINDSFILETWÜRFEL
AN EINER WHISKYSAUCE MIT CRÈME-FRAICHE 39.00
MIT PETERSILIEN-TAGLIOLINI
GEMÜSEBOUQUET

KALBSGESCHNETZELTES MIT BALSAMICO-RAHMSAUCE 39.00
MIT GEROCKNETEN TOMATEN UND MADEIRA
RÖSTIKROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET

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

POULET, SCHWEIN, KALB – SCHWEIZ

RIND – SCHWEIZER WEIDENRIND

LAMM – NEUSEELAND

FISCH UND MEER

SAIBLINGFILET AUS DER PFANNE
MIT ROSMARIN-KARTOFFELN 37.00
GARNIERT MIT SPARGELN
MARINIERT MIT VINEGRETTE

BLACK-TIGER-CREVETTEN
AN EINER ROTEN THAICURRYSAUCE 29.00
MIT FRISCHEN TAGLIOLINI

FÜR UNSERE VEGIS



KNUSPRIGE RÖSTI MIT WEISSEN UND GRÜNEN SPARGELN
SERVIERT MIT SAUCE HOLLANDAISE 29.00
AUF WUNSCH MIT EINEM ZARTEN KALBSSCHNITZELI 39.00

GEMÜSERAGOUT AN EINER GRÜNEN CURRYSAUCE 26.00
MIT TOFUWÜRFEL, MIT BUTTERREIS



RIESLING-RISOTTO MIT GRÜNEN SPARGELN,
CHERRYTOMÄTLI UND PETERSILIE 26.00

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

ALLE UNSERE PREISE SIND INKLUSIVE MWST



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI