

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Tataki vom Thunfisch in der Pfeffer-Sesamhülle
auf asiatischem Rübli-Rettichsalat
und Soja-Mayonnaise

In Weisswein marinierte Jakobsmuschel
und Tatar vom hausgebeizten Schottischem Lachs
in Gurken-Sauerrahmsauce mit kleinen Kräutern

Marinierte Entenleberterrinen an Zwetschgengel
mit frischem Brioche

Suppe

★ ★

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Kreuzkümmel

Tomatencremesuppe

Warme Vorspeise

★ ★ ★

Gebratene Tandoori-Crevetten in Joghurtsauce
mit gebackenen Gemüsespaghetti

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Risotto mit Gartenerbsencreme

Hauptspeise

★ ★ ★ ★

Asiatisch marinierter Schweinsbauch
bei Niedertemperatur zart gegart
an Hoisin-Sauce mit gebackener Reiskugel
und kleinem Gemüse

Geschmorte Lammkeule und rosa gebratenes Lammentreccote
mit Thymiansauce, Kartoffelstampf und Gemüsemosaik

Geschmorte Kalbsbäckchen und rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Rosmarinsauce, Macairekartoffeln und kleine Gemüse

Nachspeise

★ ★ ★ ★ ★

Gebackene Vanilleglace im Teig auf Mangosauce

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 69.00

4-Gang: CHF 79.00

5-Gang: CHF 89.00

Preise in CHF& inkl.Mwst.