

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Variation von Siedfleischcarpaccio und Rindstatar
mit gekochtem Wachtelei, gebratenen Steinpilzen
und Kräutervinaigrette

Erfrischende Variation
von Melone, Mango und Pfirsich
mit Rohschinken und Joghurtdip

Suppe

★★

Spanische Gazpacho
mit Gurkenwürfeln, frischen Kräutern und Riesencrevette

Steinpilzrahmsüppchen mit Aargauer Trüffel

Warme Vorspeise

★★★

Spaghettini an hausgemachtem Basilikumpesto,
gerösteten Nüssen, Parmesan
und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch

Gebratene Riesencrevette
auf sommerlichem Kräuterrisotto mit Tomatenöl

Hauptgang

★★★★

Rosa gebratene Entenbrust
auf gebutterten Brotknödelscheibchen
mit Kräutersauerrahm und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet auf Zucchettispaghetti
mit Cherrytomaten und Ingwer, Romescosauce
und einem leichten Kartoffelsalat

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak unter der Kräuterkruste
an Rosmarinsauce, Steinpilzpolenta und Gemüsevariation

Nachspeise

★★★★★

Süsse Dessertvariation

oder

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 68.00

4-Gang: CHF 78.00

5-Gang: CHF 88.00

Preise in CHF& inkl.Mwst.