

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Variation von Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, gebratener Artischocke, Nüssen und Parmesan

Erfrischende Variation von der Melone mit Rohschinken vom Aargauer Eichelschwein

Leicht angebratene Tranche vom schottischen Lachs mit rassisger Romescosauce, kleinen Gemüsen und gebackenen Selleriestreifen

Suppe

★★

Spanische Cazpacho mit Gurkenwürfeln, Kräutern und Riesencrevette

Rübli-Ingwercremesuppe mit Orangenzeste und Apfel-Zwiebelconfit

Warme Vorspeise

★★★

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spaghettini mit Basilikumpesto, Nüssen und Parmesan

Gebratene Riesencrevette auf Risotto mit Aprikose, Granatapfel und Kalamansi

Hauptgang

★★★★

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit rassisger Mango-Essigsauce, Reisbällchen mit Feta und Gemüsevariation

Gebratenes Kalbsfiletmedaillon unter der Kräuterkruste mit Cafe de Paris-Sauce, Polentaschnitte und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet auf Basilikumrisotto mit Biobroccoli und Portulac-Joghurtcreme

Hausgemachte Falafel auf indischem Linsencurry, Minzejoghurt 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.