

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Hausgeräuchertes Hirschentrecôte mit Sauerrahm,
gebratenen Steinpilzen, Feigen, Pinienkernen und Parmesan

Geräuchertes Wachtelbrüstchen auf Selleriesalat mit Nüssen
und Brotknödelterrine mit Preiselbeerrahm

Suppe

★★

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl und Croûtons

Sauerkrautsuppe
mit Hirschwurst

Warme Vorspeise

★★★

Gebratene Riesencrevette
auf Risotto mit gehobelter Belper Knolle,
Feigen und Rosenkohlblättern

Rosa gebratenes Hirschfiletsteak auf Spaghettini mit Baumnüssen,
Parmesan und Aargauer Trüffeln

Hauptgang

★★★★

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet an MarsalasaUCE
auf einem Sockel von Rahmsauerkraut mit Mango,
Papaya und Kartoffelstampf mit Aargauer Trüffeln

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit marinierter Entenleber
an Portweinsauce auf gebratener Polentaschnitte
mit Steinpilzen und karamelisierter Quitte

Variation von Hirschschmorbraten
und rosa gebratenem Hirschfilet an Wacholdersauce,
mit getrüffeltem Rahmwirz und Macaire-Kartoffeln

Nachspeise

★★★★★

Süsse Variation „Bären“
oder
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.