

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Carpaccio von Laugenbrezelknödel
mit Sauerrahm und Tartar von Rauchlachs
im Zuchettimantel mit Tomate und Wachtelei

Vitello Tonato nach Art des Hauses
mit frischem Thunfischtataki
und geräuchertem Kalbsfilet
mit Rettich, Randen und frischen Kräutern

Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm,
Parmesan und Nüssen

Suppe

★★

Hausgemachte Hummercremesuppe
mit Lachsklösschen und Cognac

Steinpilzcremesuppe mit Rahm und Croutons

Warme Vorspeise

★★★

Spaghettini mit Spinat, Chili, Knoblauch,
Parmesan und gebratener Riesencrevette

Gebratenes Steinbuttfilet auf Risotto
mit orientalischem Orangensud

Hauptgang

★★★★

Variation von geschmortem Kalbsbäckchen und rosa
gebratenem Kalbsfilet an Thymiansauce
mit Bärlauchpolenta und Gemüsevariation

Pochiertes Zanderfilet mit Lachsmousse auf Himbeer-
Essigsauce mit kleinen Gemüsen und Kartoffelkugeln

Rindsfiletsteak auf orientalischem Reis mit Safran und
Nüssen, Minzejoghurt und kleine Gemüse

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.