

# Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

---

## Kalte Vorspeise

★

Gebeiztes Kalbsfilet auf einem kleinem bunten Salat  
aus Kräutern, Gemüse und Nüssen  
mit einem leichten Joghurdip

Hausgebeizter Schottischer Lachs mit seinem Tatar  
auf Rösti von roher Kartoffel  
mit kleinem Gemüse und Honig-Senfsauce

Marinierte Jakobsmuscheln auf Portulak-Minzesauce,  
Artischocke, Gurke und Kräuter  
mit Lachskaviar

## Suppe

★★

Selleriecremesuppe  
mit Riesencrevette

Tomatencremesuppe mit Rahm und Croutons

## Warme Vorspeise

★★★

Gebratenes Steinbuttfilet  
auf Limettenrisotto

Gebratene Riesencrevette auf Spaghettini  
mit getrockneten Tomaten und Kräutern

## Hauptgang

★★★★

Asiatisch mariniertes Schweinebauch  
bei Niedertemperatur zart gegart, an Hoisin-Sauce  
mit Basmatireis und kleinem Gemüse

Mariniertes Entrecote vom Schweizer Weiderind  
in einer Senf-Zwiebelhülle mit Portweinsauce,  
Pommes frites und Gemüsevariation

Geschmorte Kalbsbäckchen und gebratenes Kalbsfilet  
an Thymiansauce  
mit Macairekartoffeln und kleinem 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.