

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

*

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Sauerrahm, gebratenen Pilzen,
Feigen, Pinienkernen und Parmesan

Gebratene Entenleber mit Gewürzwetschgen und
hausgemachtem Brioche

Carpaccio von Freddys Lammtrockenfleisch
mit gebratenen Eierschwämmli,
und Rindstatar

Suppe

**

Sauerkrautrahmsüppchen mit Wildwurst

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Warme Vorspeise

Rosa gebratene Wachtelbrust auf Risotto mit Nüssen,
Feigen und Belper Knolle

Rehkotlett unter der Kräuterkruste an Rosmarinsauce auf
Kartoffelespuma mit Kräuteröl und Rosenkohlblättern

Hauptgang

Saltimepoca vom Wildschweinfilet an Portweinsauce
auf einem Sockel von Rahmsauerkraut mit Mango und Papaya,
Kartoffelstampf mit Aargauer Trüffeln

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Entenleber-Trüffelsauce
auf gebratener Polentaschnitte mit Steinpilzen
und gebackener Rotkrautkugel

Variation von Hirschfilet und Rehkotlett an Wacholdersauce
dazu reichen wir getrüffelten Rahmwirz und Macairekartoffeln

Nachspeise

Süsse Variation von Espresso

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.