

Pilzsaison im Bären



BÄREN

KÖLLIKEN

SEIT 1777



Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Steinpilzen und Trauben

14.50

Eierschwämmlicrèmesuppe mit Croûtons und Riesencrevette

14.50

Carpaccio vom hausgeräucherten Schweinsfilet mit gebratenen Steinpilzen, Sauerrahm und frischen Kräutern

22.50

Crostini mit Steinpilzen, Eierschwämmli, Trockenfleisch und kleinen Gemüsen an Senfsaatsauce

22.50

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit marinierten Pilzen auf Tomaten-Joghurtschaum

22.50



Hauptgänge

Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzsauce,
Polenta mit Aargauer Trüffeln und Gemüse garnitur

44.00

Gebratene Kalbslebertranche mit Kräutersaitlingen und
Apfelscheiben an Zwetschgen-Balsamicosauce,
Kartoffelstock und Gemüsevariation

42.00

Rosa gebratenes Lammentrecote unter der Pilzkruste mit
Basilikumsauce, Risotto mit Steinpilzen und
Gemüsevariation

48.00

Gebratenes Steinbuttfilet mit Eierschwämmiragout an
Himbeer-Essigsauce, Basmatireis und Gemüsevariation

52.00

Waldpilzragout mit getrockneten Tomaten und Kräutern
an Rahmsauce im Gemüsereisring

25.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, zögern Sie nicht bei unserem
Service-Personal nach den Anpassungsmöglichkeiten zu fragen.

Alle Preise in CHF

