

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Hausgebeizter Seesaibling mit Rahmpolenta,
frischen Kräutern und Sauerrahm

Hausgeräucherte Entenbrust mit marinierten Avocadospalten,
frischen Kräutern und Tomatenchutney

Gebratene Jacobsmuscheln mit geräucherten Randen,
Rettich und roter Mojosauc

Suppe

★★

Getrüffeltes Süsspchen vom Stangensellerie
mit Poulethacktätschli und Selleriestroh

Steinpilzrahmsüsspchen mit Aargauer Trüffel

Warme Vorspeise

★★★

Gebratene Riesencrevette auf Kürbisrisotto mit Käsecreme

Spaghettini mit Champignons, Parmesan
und gebratenem Steinbutt

Hauptgang

★★★★

Rosa gebratenes Rindsteak mit Crevettenspiess
an Sauce Bernaise, Macairekartoffeln und
Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Lammkareé mit Rosmarinsauce,
Waffelkartoffeln und Gemüse mosaik

Gebratenes Steinbuttfilet unter der Kräuterkruste
mit Orangen-Hollandaise, Macairekartoffeln und
Gemüse garnitur

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.