

Ihr Anlass im Bären Grünlingen
wird zu unserem Anlass



noch frischer, noch besser, noch aktueller
365 Tage Wildspezialitäten aus Eigen- und Schweizer Jagd

Restaurant Bären
Stedtligass 26 8627 Grünlingen
www.restaurant-baeren-grueningen.ch 044 935 11 76



Fünfmal einmalig....

Ganz gleich, ob **Hochzeitsfest**, **Tauffeier** oder **Geburtstagsparty** – ob **Vereinsjubiläum**, **Firmen-Event** oder **Familienfeste**: Im Bären gelingt jeder Anlass. Mit Begeisterung, langjähriger Erfahrung und Kompetenz beraten wir Sie gerne bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier

Ofenstube

Die ganz in Nussbaumholz getäfelte Ofenstube im ersten Stock verströmt Gemütlichkeit in persönlichem Ambiente. Ausserdem eignet es sich ganz besonders für Besprechungen, kombiniert mit einem Mittag- oder Abendessen: Bis zu 20 Personen können sich an einem Tisch gemeinsam unterhalten und geniessen.



Bärenstübli

Das Bärenstübli ist ein hell-freundlicher Raum und bietet Ihnen die beste Möglichkeit für ein festliches Zusammensein wie auch Sitzungen in kleinem Rahmen bis zu 12 Personen oder in Kombination mit der Ofenstube Sitzung-Dinner-Apero Kombination



„Einmal das ganze Restaurant für sich“



Das gemütliche und heimelige Restaurant fasst bis zu 65 Personen und kann zur perfekten Anlass-Location umfunktioniert werden wo auch ein Platz ist für Musik. Ebenfalls in Verbindung mit der schönsten Terrasse von Grüningen.

Bärenterrasse



An ruhiger und wunderschöner Lage findet sich unsere Bärenterrasse inmitten von Grün und traumhafter Aussicht.

Anlässe bis 25 Personen können wir draussen bereitstellen und verköstigen. Am Abend wird es dann richtig romantisch, Sonnenuntergang bis hin zum Candlelight Dinner.

Catering im Schloss Grünlingen

Falls Sie im Schloss feiern und einen Caterer benötigen, organisieren wir Ihren Anlass auch gerne ausserhaus. Für einen Aperitif oder kleinere Bankette können wir ihnen ebenfalls ein schönes Menü zaubern. Vorbehalten sind natürlich die Geschäftsbedingungen und zusätzlichen Kosten des „Schlossherrn“ die separat aufgerechnet werden.



„Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren individuellen
Menüwunsch zusammen“

Saisonales Angebot

Verschiedene Häppchen für den Aperitif

Rindstatar mit Kapern	pro Stück CHF 6.50
Ceviche vom Greifensee Fisch	pro Stück CHF 6.50
Geräucherte Forelle mit Meerrettich	pro Stück CHF 6.50
Tomaten Bruschetta	pro Stück CHF 5.50
Baby-Mozzarella mit Cherrytomaten	pro Stück CHF 5.50
Quinoa mit Rucolapesto und Rohschinken	pro Stück CHF 6.50
Siedfleischsalat vom Reh	pro Stück CHF 6.50
Saisonale Focaccia	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Focaccia mit Rohschinken	pro Stück CHF 6.50
Melonen-Rohschinken	pro Stück CHF 6.50
Saisonale Quiche	pro Stück CHF 5.50
Gemüsesticks mit hausgemachten Dips	pro Person CHF 4.50
Tataki vom Reh	pro Stück CHF 6.50

Auswahl an warmen und kalten Suppen Glas....

Rieslingschaumsüppchen	pro Stück CHF 4.50
Kartoffellauchsüppchen mit Koriander	pro Stück CHF 4.50
Schabzigersüppchen	pro Stück CHF 4.50
Tomatensuppe mit Gin	pro Stück CHF 4.50
Safran-Blumenkohlsuppe	pro Stück CHF 4.50
Tomaten-Wassermelonensuppe	pro Stück CHF 4.50
Melonensuppe mit Prosecco	pro Stück CHF 4.50
Gurkenkaltschale mit Dill	pro Stück CHF 4.50
Gazpacho nach Andalusischer Art	pro Stück CHF 4.50
Pikante Melonensuppe	pro Stück CHF 4.50

Vorspeisen

Saisonale Focaccia mit Rohschinken	14.00
Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten, Gemüsen und vielem mehr...an unserem Hausdressing	16.00
Kleiner grüner Blattsalat	11.00
Hausgemachte Wildterrine je nach Jagdzeit an saisonalem Chutney mit Brioche	24.00
Tataki vom Rehfilet auf asiatischem Kirschensalat mit frischem Meerrettich	26.00
Ceviche vom Greifensee Fisch an saisonalen und buntem Salat	21.00
Tartar vom Alpinlachs mit feinen Beilagen auf Safranbrioche	26.00
Tafelspitz Carpaccio an Meerrettichcrème mit Apfel-Linsensalat	19.00
Nüsslisalat mit Dörrtomaten, Mostbröckli und gehobeltem Sbrinz	21.00

Suppen

Glarner Schabzigersuppe mit Dörraprikosen	14.00
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Focacciachips	14.00
Kürbissüppchen mit Kernöl	14.00
Ratatouillesüppchen mit gebratenen Kalbsmilken	14.00
Rindskraftbrühe mit Safran-Eierstich	11.00
Tessiner Minestrone kalt oder warm serviert	14.00
Leichte Knoblauchsuppe	14.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckeinlage	14.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal) mit Morcheln	14.00

Vegetarische Gerichte

Auberginenpiccata auf Steinpilzrisotto	28.00
Hausgemachte Brennesselgnocchi an Rüebl-Ingwersauce und Sbrinzchips	28.00
Hausgemachte zweifarbige Safran-Randen Gnocchi an Morchelrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Bergkäse überbacken	36.00
Kartoffel-Nusstäschli auf Peperonata	26.00
Safranrisotto mit Dörrtomaten, Oliven und vielem mehr...	31.00
Randenspaghetti mit Dörrtomatenpesto und gehobeltem Meerrettich	29.00
Auberginen-Cordon Bleu mit Knoblauchkartoffeln und Gemüse	32.00
Gefülltes Choleräbli an Morchelcrème mit buntem Gemüse und hausgemachte Gnocchi	36.00

Fleischgerichte

„Bärentatze“ Cordon Bleu gefüllt mit Bergfichtenkäse und Rohschinken serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	38.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto und Ratatouille	46.00
Mit Ricotta gefüllte Pouletbrust im Speckmantel serviert an Basilikum-Zitronencreme und schwarzem Kornreis mit buntem Gemüse	36.00
Im Ofen gegarte gefüllte Kalbsbrust an Kräuterjus mit hausgemachten Raps Gnocchi und saisonalem Gemüse	38.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadosauce mit Kartoffelgratin und buntes Sommergemüse	51.00
Kalbskotelett Krone an Morchelcrème serviert mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse	54.00
Im Ganzen gebratener Rindshohrücken an Kräuter-Hollandaise mit luftigen Kartoffelküchlein und buntem Gemüse	56.00
Rindsschmorbraten alla Nonna mit Tessiner Steinpilzrisotto	38.00
Hausgemachter Hackbraten an Kräuterjus mit Meerrettich-Kräuter-Kartoffelstock und buntem Gemüse	34.00
Rindsfilet an würziger Gremolata serviert mit süssen Peperoni und Safranrisotto	57.00

Fischegerichte

Greifensee Felchenfilet an würziger Mandelbutter serviert mit Salzkartoffeln auf Spinatgemüse	41.00
Greifensee Felchenfilet an Zitrone-Thymiancrème serviert auf geschmorten Cherrytomaten und Safran Rapsnocchi	41.00
Greifensee Welssteak an bitter-süßer Orangencrème serviert mit Süsskartoffelstock und PakJoy Gemüse	46.00
Greifensee Wels Curry mit würzigem Gemüse und schwarzem Kornreis	44.00
Steak vom Alpinlachs Pinienkern-Gremolata auf Rucolasalat mit lauwarmen Cherrytomaten	47.00

Abhängig Tagesfang geben wir Ihnen persönlich eine Empfehlung da der Wildfang nicht planbar ist

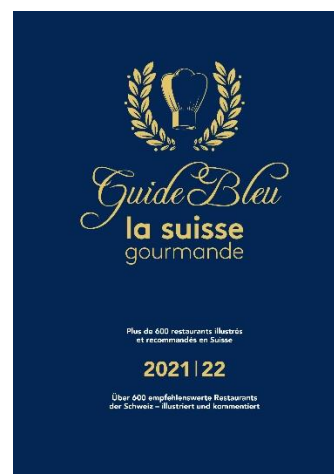
Wildgerichte

Ganze Rehkeule an Eierschwämmlicrème mit Quarkspätzli und saisonalem Gemüse	44.00
Rehrücken an Kräuterjus mit Safranpizokel und Saisonalem Gemüse (1 Gang)	51.00
Wildschweinrückenfilet Stroganoff serviert mit luftigen Kartoffelküchlein und buntes Gemüse	46.00
Rehschnitzel Saltimbocca an leichtem Jus mit Brennesselrisotto und Sbrinz	44.00
Entrecôte vom Wildschwein an würziger Kräuter-Blütenbutter serviert mit Rosmarinkartoffel und buntem Gemüse	43.00
Wild Chinoise mit Wildbouillon und Wildmark Hirsch, Wildschwein, Reh, Gams, Damhirsch, Sikahirsch je nach Jagderfolg serviert mit verschiedenen feinen Dips und Saucen, verschiedenen Spätzli, Pizokel, Risotto, Bratkartoffeln etc.	65.00

Dessert

Maroni Tiramisu mit eingelegten Früchten	15.00
Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Beilagen	15.00
Variation von unserem hausgemachten Glacé und Sorbets	19.00
Panna Cotta mit eingelegten Kirschen	15.00
Apfelstrudel im Säcklein mit Vanillesauce oder Glacé	15.00
Dörrzwetschgenterrine an Vielle Prunesabayon	15.00
Joghurtterrine mit frischen Mango	15.00
Bärenschnitte mit saisonaler Füllung	15.00

Nebst den Menüvorschlägen, können Sie selbstverständlich auch von unserem aktuellen Angebot auswählen.... Kontaktieren Sie uns, um einen individuellen Menüvorschlag zu erhalten.



JAGD & NATUR
Das Schweizer Jagdmagazin