



VORSPEISEN

„Bärensalat“

Fr. 17.00

garniert mit winterlichen Köstlichkeiten an
unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Falsches Tonnato

Fr. 24.00

vom Wildschwein und geräuchter Felche

Felchentatar auf hausgemachter Brioche

Fr. 26.00

serviert mit fruchtigen und würzigen Beilagen

Hausgemachte Reh und Wildschwein Pastete, Ribbelmais

Entenleber

Fr. 29.00

serviert mit Sauce Camberland

Rüebli-Ingwercremesuppe

mit hausgemachten Reh-Ricotta Ravioli

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Zürichsee Albelifilets nach Bären Art Fr. 49.00

serviert an Zitronen und Dörrtomatenpesto, Kapernäpfel
an würziger Buttercrème mit Randen-Meerrettich-Kartoffelstock
und Lauchgemüse

Brachsmenrücken gebraten in Butter Fr. 47.00

serviert an Krebscrème auf Linsen und süßem Peperonigemüse

Wildschweinfilet Stroganoff (Aargau) Fr. 58.00

serviert mit Dörrbirnengnocchi und Karottengemüse

Toggenburger Röbelmais Perlhuhn Fr. 57.00

serviert mit Serviettenknödel und Karottengemüse

Kalbskotelette Fr. 68.00

an Calvadoscrème serviert mit Safranrisotto

alle Preise inklusive MwSt.



SÜSSE VERSUCHUNGEN

Grand Marnier Parfait

Fr. 18.00

Parfait von der Bündner Nusstorte
serviert mit Anvenholzcrème und
Zwetschgenkompott

Fr. 21.00

Trio für Geniesser

Fr. 18.00

Variation von Bärenglace

Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglace

Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Safransauerrahm, Schokolade-Fleur de Sel
Honig-Rosmarin, Kaffeekekant, Traubensorbet

alle Preise inklusive MwSt.