

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber mit Sauternes-Gelee, karamellisierten Äpfeln und Brioche

Thunfisch

23.50

Roh-marinierter Thunfisch kurz gebraten auf asiatischem „Kimchi“ Gemüse-Salat mit Wasabi und Ingwer

Tafelspitz

19.50

Dünne Tranchen vom Siedfleisch lauwarmer Gerstensalat mit Bündnerfleisch Apfel, Senfcreme und Meerrettichdip

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl: Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat

11.00

Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing nach Ihrer Wahl Balsamico, Französisch, Italienisch

Nüsslisalat Mimosa

13.50

an Balsamicodressing mit Speckchips, gerösteten Brotcroûtons und Ei

Nüsslisalat Opera

21.00

Zarter Nüsslisalat mit kurz sautierten Kalbsleberstreifen und feinen Apfel-Juliennes



SUPPEN

Consommé mit Steinpilz-Raviolini

11.50

Kräftige Fleischsuppe
mit hausgemachten Raviolini als Einlage

Solothurner Wy-Süpli

12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Fischsuppe mit Jakobsmuschel

14.50

Sämige Fischsuppe
mit grillierten Jakobsmuscheln und Safran

WARME VORSPEISEN

Feigen - Caramelle

29.00

Haugemachte Pasta mit süss-würziger Füllung
serviert mit gebratener Entenleber

Grillierte Scampi

31.00

Südafrikanische Scampi knackig grilliert,
auf Fregola Sarda mit Limetten und Krustentierschaum

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Waldpilzen

31.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit Waldpilzen im Blätterteigkissen
und Süsskartoffelpüree

Fregola Sarda mit gebackenem Gemüse

29.50

Sardische Pasta-Spezialität
serviert mit gebackenem Gemüse,
Tomatensauce und Pesto



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Kanadischer Wildlachs
mit Nüsslisalat, Apfel und Sellerie

*

„Steak & Burger“
Zweierlei vom Emmentaler Kalb
mit Estragonrahmsauce
glasiertem Wintergemüse und Pommes Allumettes

*

„Caffè Semifreddo“
Kaffee-Parfait nach italienischem Rezept
mit Orangensalat und Pistaziensablé

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Dünne Tranchen vom Tafelspitz
auf lauwarmen Gerstensalat mit Bündnerfleisch
mit Apfel, Senfcreme und Meerrettichdip

*

Südafrikanische Scampi knackig grilliert,
auf Fregola Sarda mit Limetten und Krustentierschaum

*

Pochierter Steinbutt
mit Orangen Beurre blanc und Fenchel

*

Entrecôte vom Black-Angus Rind
mit Portweinjus
Süsskartoffelpüree und kleinem Gemüse

*

Käse, würzig und mild

*

Schokoladen Tartelette
mit Vanille Glacé, Lebkuchenstreusel
und Glühweingelée

ab 2 Personen

CHF 115.00 Menu ohne Käse

CHF 123.00 Menu mit Käse



UTZENSTORFER BACHFORELLEN

Die Feinen, mit den roten Punkten,
geliefert von der Familie Hostettler in Kräiligen.
Jede Forelle frisch für Sie aus dem Vivier gefischt
und „à la Minute“ zubereitet.

1 Stück 30.50 / Die Portion 46.00

Blau

im würzigen Sud gegart, serviert mit Haselnussbutter

Gebraten

in der Pfanne gebraten, serviert in schäumender Butter

Gebacken

geknüpft und gebacken, mit Sauce Mayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen frisch gekochte Petersilienkartoffeln.

FISCHGERICHTE

Eglifilets aus der Pfanne

39.00

Goldgelb gebratene Eglifilets
mit Haselnussbutter
Blattspinat und Salzkartoffeln

Steinbutt

53.00

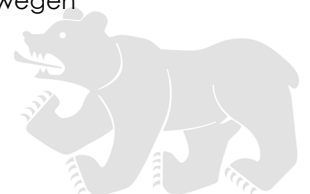
Atlantik Steinbutt poschiert
mit Orangen Beurre blanc
Fenchelgemüse und Kartoffelmousseline

„Skrei“

49.00

Arktischer Winter-Kabeljau auf der Haut gebraten
mit Proseccoschaum
mit glasiertem Gemüse und Trockenreis

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Kräiligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
die Eglifilets von der Norddeutschen Seenplatte, der Kabeljau aus Norwegen
und der Steinbutt aus Schottland
Wir werden täglich beliefert!



KLASSIKER AUS DER BÄRENKÜCHE

Chateaubriand

ab 2 Personen / CHF 64.00 pro Person / mit Nachservice

doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill
serviert mit Sauce Béarnaise
reichhaltiger Gemüseauswahl und Stärkebeilage nach Wahl

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Rindsfilet vom Grill

57.00

saftiges Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Pommes Allumettes
und Gemüsebouquet

Entrecôte vom Black-Angus Rind

49.00

Tranchiertes Entrecôte
mit kräftigem Portweinjus
Süsskartoffelpüree und glasiertes Wintergemüse

Emmentaler Kalbsschnitzel

48.00

mit Zitronen-Rahmsauce
hausgemachten Taglierini
und Gemüsebouquet

Lammrückenfilet mit Madras-Curry

49.00

Rosa gebratener Lammrücken
serviert mit rassicem Madrascurry-Jus
Bouillonkartoffeln und Curry-Gemüse

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
serviert mit Waldpilzen an Rahmsauce
Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz
Rindsfilet aus der Schweiz oder Australien
Lamm aus Neuseeland
Black-Angus Entrecôte aus Irland

