

## 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

### **Steinpilz - Tortelli**

**22.50 / 31.00**

Haugemachte Pasta mit Steinpilzfüllung  
und Weissweinschaum

### **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

\*

Apfel - Selleriesuppe  
mit kleinem Thunfisch - Spiess vom Grill

\*

Kalbs - Cordon bleu  
mit herzhaftem Schinken und Etivaz-Käse  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüsebouquet

\*

„Brönnti Crème“ nach Hausrezept  
in Rosé pochierte Birne und Birnensorbet

\*\*\*

**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

\*

Dessert - Variation  
aus unserer Patisserie

\*\*\*

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 Krälligen.  
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**

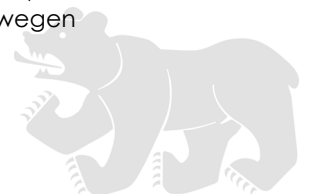
Atlantik Steinbutt poschiert  
mit Orangen Beurre blanc  
Fenchelgemüse und Kartoffelmousseline

### **„Skrei“**

**49.00**

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

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen 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

### „Steak & Burger“

**48.00**

Zweierlei vom Emmentaler Kalb  
mit Estragonrahmsauce  
glasiertem Wintergemüse und Bratkartoffeln

### Lammrückenfilet

**49.00**

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste  
und Pommery - Senfsauce  
Weissweinsrisotto und Gemüse

### Seeländer Pouletbrust

**44.00**

Im Ofen saftig gebraten  
an rassisger Thai-Currysauce mit Cashewnüssen  
mit sautiertem Gemüse und Reis

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

