

KALTE VORSPEISEN

Geräucherte Bachforelle **24.50**

Geräuchertes Bachforellenfilet
auf leichtem Spargelsalat
mit Wachtelei und Bärlauchmousse

Entenleber - Schnitte **29.00**

Feinste Terrine von der Entenleber
serviert mit luftigem Gewürzbiskuit und Rhabarberkompott

Kalbsmilken **27.50**

Kurz sautierte Kalbsmilken-Medaillons
mit buntem Frühlingsalat
und zweierlei Spargelspitzen

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

Frühlingsalat mit gebratenen Eglifilets **22.50**

Buntes Salatbouquet an Balsamicodressing
mit goldgelb gebratenen Eglifilets



SUPPEN

Consommé mit Wachtelei
11.50

Kräftige Fleischsuppe
mit pochiertem Wachtelei und Gemüsestreifen

Solothurner Wy-Süpli
12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Erbsensuppe mit Riesencrevette
13.50

Sämige Erbsensuppe
mit grillierter Riesencrevette

WARME VORSPEISEN

Morchel - Panzerotti
24.50 / 36.00

Haugemachte Pasta mit frischen Morcheln
und Weissweinschaum

Weisser Spargel
22.50 / 38.00

Das edle Frühlingsgemüse im Sud gekocht
serviert mit Sauce Hollandaise

VEGETARISCHE GERICHTE

Morchel-Pastetchen
33.00

Hausgemachtes Blätterteigpastetchen
gefüllt mit frischen Morcheln
serviert mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

Arancini mit Curry-Gemüse
29.50

Knusprig gebackene Risottokugeln,
sautiertes Gemüse mit Korinthen und Pinien
dazu rassiger Madras Curryschaum



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Tatar vom Rauchlachs
serviert mit frischer Avocado
und kleinem Frühlingsalat

*

Sautierte Rindsfiletwürfel
an rassischer Paprikasauce
mit sämigem Spargel-Risotto

*

Waldmeister - Mousse
mit Erdbeersorbet und Rhabarberkompott

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Feinste Terrine von der Entenleber
mit luftigem Gewürzbiskuit und Rhabarberkompott

*

Morchel - Panzerotti
Haugemachte Pasta mit frischen Morcheln
und Weissweinschaum

*

Grillierte Jakobsmuscheln
mit rassischer Currysauce und Wokgemüse

*

Doppeltes Kalbssteak
mit Sauce Hollandaise
zweierlei Spargeln und Bratkartoffeln

*

Käse, würzig und mild

*

Martins' Quark - Soufflé
mit marinierten Erdbeeren

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 34.00 / Die Portion 49.00

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 Estragon - Beurre blanc
zweierlei Spargeln und Bratkartoffeln

Jakobsmuscheln vom Grill

52.00

Grillierte Jakobsmuscheln
mit rassisiger Currysauce
serviert mit Wokgemüse und Reis

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,
die Jakobsmuscheln aus den USA 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,
saisonaem Gemüsebouquet
und Pommes Allumettes

Entrecôte vom Black-Angus Rind

49.00

Tranchiertes Entrecôte
mit kräftigem Portweinjus
sautiertes Frühlingsgemüse und Risotto

„Steak & Burger“

48.00

Zweierlei vom Emmentaler Kalb
mit Sauce Hollandaise
zweierlei Spargeln und Bratkartoffeln

Lammrückenfilet

49.00

Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste
und Pommery - Senfsauce
serviert mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln

Seeländer Pouletbrust

46.00

Im Ofen saftig gebraten
mit sämiger Morchelrahmsauce
Gemüsebouquet und hausgemachten Taglierini

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

