

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

Swiss Prim Rindstatar

24.00

Rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert
serviert mit Belper Knolle, „Züpfe“-Toast und Butter

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



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

*

„Tandoori Chicken“

Würziges Poulet-Spiesschen vom Grill
auf knackigem Frühlingssalat mit Joghurtdressing,
Mango-Chutney und Macadamia-Nuss-Creme

*

Gebratenes Zanderfilet
mit Sauce Hollandaise,
grüne Spargeln und Bratkartoffeln

*

Vacherin - Glacé
mit Erdbeer, Zitrone und Basilikum

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 rassisiger 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

