

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
mit Sauternes-Gelée und Aprikosenkompott

„Tonno e Vitello“

24.50

Ein Klassiker neu interpretiert.
Sashimi vom Thunfisch und zartes Kalbfleisch mit Thonsauce

Swiss Prim Rindstatar

24.00

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

Rauchfisch

26.00

Lachs, Makrele, Thunfisch und Forelle aus der Räucherammer
mit kleinem Salatbouquet, Meerrettich und marinierter Gurke

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 Siedfleisch-Spiess

11.50

Kräftige Fleischsuppe
mit herzhaftem Siedfleisch und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Hummer Bisque

14.50

Kräftige Hummersuppe mit Cognac verfeinert,
serviert mit grillierter Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Erbsen - Tortelli

22.00 / 32.00

Hausgemachte Pasta
serviert mit sautierten Eierschwämmchen und Weissweinschaum

Tandoori Crevetten

26.00 / 46.00

Würzige Riesencrevetten vom Grill
mit Basilikumrisotto und Kirschtomatenkompott

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse - Cordon bleu

34.00

Vegetarisches Cordon bleu
mit Tomatencoulis und reichhaltiger Gemüseauswahl

Taglierini mit Sommergemüse

26.00

Hausgemachte Taglierini
mit sautiertem Sommergemüse, Eierschwämmchen
und feiner Rahmsauce



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

„Salade niçoise“

Mediterraner Gemüsesalat mit frischem Thunfisch

*

„Mixed Grill“

Rind, Kalb und Lamm vom Grill

mit Kräuterbutter und würziger Barbecue-Sauce

Zucchetti - Tomatengemüse und Pommes Allumettes

*

Aprikosen - Variation

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Sashimi vom Thunfisch

und zartes Kalbfleisch mit Thonsauce

*

Erbsen - Tortelli

mit gebratenem Scampo und Krustentierschaum

*

Gedämpfter Saibling

auf Basilikumrisotto und Kirschtomatenkompott

*

Rindsfilet vom Grill

mit kräftigem Rotweinjus,

Lauchgemüse mit Eierschwämmchen

und Pommes Gaia

*

Käseauswahl von Jumi

*

Himbeertörtchen mit Zitronen-

Verveinecrème und Pistazieneis

ab 2 Personen

CHF 115.00 Menu ohne Käse | CHF 123.00 Menu mit Käse

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung zum Menu.
Fragen Sie unser Service-Team!



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 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

Ganze Seezunge

52.00

meunière gebraten und in der Küche filetiert
mit Haselnussbutter,
Salzkartoffeln und Spinat

Saibling

46.00

Saiblingfilet schonend im Dampf gegart
mit Proseccoschaum
sautiertem Sommergemüse 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, die Jakobsmuscheln aus den USA,
die Seezungen aus den Niederlanden und der Saibling aus Island
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 Rotweibutter
Blattspinat und Risotto mit Sbrinz

Emmentaler Kalbssteak

54.00

Zartes Kalbssteak in der Pfanne gebraten
mit Eierschwämmchen und Jus
Gemüsebouquet und hausgemachten Taglierini

Lammrückenfilet

49.00

Rosa gebratener Lammrücken mit Portweinjus
Lauchgemüse mit Eierschwämmchen
und kleinen Bratkartoffeln

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
mit rassisger Currysauce
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
Frischfleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



SOMMERLICHE GERICHTE

Siedfleischsalat mit Ei

19.50

Saftiges Siedfleisch fein geschnitten an Vinaigrette mit Zwiebeln, Essiggurken und Ei

Burrata und Rohschinken

31.00

eine cremige Mozzarella - Spezialität serviert mit herzhaftem Parmaschinken, Datteltomaten, Avocado und feinem Olivenöl

Melonen mit Parmaschinken

26.50

Zweierlei Melonen mit würzigem Parmaschinken

„Tonno e Vitello“

34.00

Ein Klassiker neu interpretiert.
Sashimi vom Thunfisch und zartes Kalbfleisch mit Thonsauce

Roastbeef-Teller

32.00

Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Tatare, Rucola, Pinienkernen und Parmesan




Swiss Prim Rindstatar

36.00

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

Fitness-Teller

Sommerliche Blatt- und Gemüsesalat serviert mit...

 Emmentaler Kalbsschnitzel	42.00
 Entrecôte vom Angus-Rind	46.00
 Seeländer Pouletbrust	38.00
 Eglifilets aus der Pfanne	39.00

Stärkebeilage

5.00

Pommes Frites, Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln

