

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber **31.00**

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

Forellen - Zigarre **21.00**

Pochierte Rolle von der Bachforelle
auf mildem Krautsalat und mariniertem Gemüse
Meerrettich-Sauerrahm Dip

Hirsch - Magatello **19.00**

hausgebeiztes Hirschfleisch, dünn aufgeschnitten
mit Kürbis Chutney und Randen
kleines Salatbouquet

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



SUPPEN

Consommé mit Steinpilz-Raviolini
11.50

Kräftige Fleischsuppe mit Steinpilz-Raviolini
und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli
12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Sauerkrautcremesuppe
12.50

Sämige Cremesuppe mit Sauerkraut
und gebratenem Rehfilet

WARME VORSPEISEN

Rehpfeffer und Entenleber
32.00

Rehpfeffer nach Hausrezept
und gebratene Entenleber
mit Selleriepüree und kräftigem Portweinjus

Taglierini mit Trüffel
22.00 / 34.00

Hausgemachte Pasta an Trüffelschaum
mit frischem Trüffel aus dem Bucheggberg

VEGETARISCHE GERICHTE

Curry-Gemüse
29.50

Gemüsepfanne an rassisger Thai-Currysauce
serviert im Reiring mit Früchten

Herbstgemüse mit Eierschwämmchen
34.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit frischen Eierschwämmchen im Blätterteigkissen
und Spätzli



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Bunter Herbstsalat
mit Joghurt-Dressing, Kürbis, Apfel, Rande

*

Geschnetzeltes Rehfleisch
an kräftiger Wildrahmsauce
mit Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
dazu Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl

*

Luftiges Quarkmousse
mit eingelegten Feigen und Vanille-Parfait

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Forellen - Zigarre
mit Krautsalat, mariniertem Gemüse
und Meerrettich-Sauerrahm Dip

*

Geschmorte Kalbsbacke
kräftiger Portweinjus und Trüffel-Risotto

*

Gebratenes Zanderfilet
Wok-Gemüse und rassige Currysauce

*

Rosa gebratener Rehrücken
kräftige Wildrahmsauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Kastanien

*

Käseauswahl von Jumi

*

Herbstliche Dessertvariation
mit Vermicelles, Zwetschgen und Vanille Glacé

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 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

Wolfsbarsch

49.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Riesencrevette
mit Krustentierschaum,
Selleriepüree und Kartoffelkugeln

Curry - Zander

46.00

Mit Curry mariniertes Zanderfilet
serviert mit Wokgemüse und Trockenreis

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Wolfsbarsch aus Griechenland und der Zander aus der Schweiz
die Crevetten, mit MSC Lable, aus Vietnam

Wir werden täglich beliefert!



WILDSAISON IM BÄREN

Rehrücken

„Gourmet“ ohne Nachservice CHF 54.00

„Schloss Landshut“ mit Nachservice CHF 64.00 / ab 2 Personen

mit kräftiger Wildrahmsauce, Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Rehmedaillons „Mirza“

48.50

Zarte Rehschnitzel in der Pfanne kurz gebraten,
mit kräftiger Wildrahmsauce, Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Wildes Trio

44.00

Rücken vom Frischling und Filet vom Reh,
herzhafte Hirsch-Wurst und kräftiger Rotweinjus
mit Sauerkraut und Kartoffelmousseline

Rehpfeffer „Jägerart“

34.50

Traditionell mit Speckchips, Champignons und Croutons
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Weil wir nicht genügend Frischwild aus hiesiger Jagd kriegen können,
beziehen wir das Rehfleisch hauptsächlich aus Österreich und Slowenien.



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,
saisonaalem Gemüsebouquet und Pommes Allumettes

Entrecôte vom Black-Angus Rind

49.00

Tranchiertes Entrecôte mit Rotweinbutter
Blattspinat und Risotto mit Sbrinz

Emmentaler Kalbssteak

54.00

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

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
mit kräftiger Rotweinsauce
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz
Rindsfilet aus der Schweiz oder Australien, 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.

