

## **KALTE VORSPEISEN**

### **Duett von der Entenleber**

**31.00**

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

### **Thunfisch Mille-feuilles**

**26.00**

roh marinierter «yellowfin tuna»  
mit knusprigem Blätterteig und würziger Thunfischcreme

## **SALATE**

### **Frühlingssalat**

**16.50**

Frühlingssalate mit Spargelspitzen,  
Radieschen, Wachtelei und Bärlauchmousse

### **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 Wachtelei  
und Käsegebäck

### **Solothurner Wy-Süpli**

**12.50**

eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

### **Hummer Bisque**

**15.00**

Kräftige Hummersuppe mit Cognac verfeinert,  
serviert mit gebratener Jakobsmuschel

## WARME VORSPEISEN

### **Weisser Spargel**

**22.50 / 38.00**

im Sud gekocht  
mit Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette

### **„Maine Lobster“**

**31.00**

Hummer aus Maine auf den Punkt gegart,  
mit Spargel-Risotto und Hummerschaum

### **Morchel - Tortelli**

**26.00 / 36.00**

hausgemachte Pasta gefüllt mit Morcheln

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **Taglierini mit Frühlingsgemüse**

**26.00**

hausgemachte Taglierini mit Frühlingsgemüse  
serviert an leichter Rahmsauce

### **Morchel-Pastetchen**

**33.00**

Blätterteigpastetchen gefüllt mit frischen Morcheln  
serviert mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln



## **BÄREN - MENU**

Amuse Bouche

\*

Kanadischer Rauchlachs  
mit buntem Frühlingsalat, Sauerrahm und Yuzu

\*

Sautierte Rindsfiletwürfel  
an pikanter Paprikasauce  
sämiger Spargel Risotto

\*

Luftige Quarkschnitte  
mit Waldmeister und Erdbeersorbet

\*\*\*

**CHF 68.00**

## **MENU TALENT & PASSION**

Amuse Bouche

\*

Mille-feuilles  
mit roh mariniertem «yellowfin tuna»

\*

Martin's Hummersüppchen  
mit grillierter Jakobsmuschel

\*

Hausgemachte Tortelli  
gefüllt mit Morcheln

\*

Doppeltes Kalbssteak aus dem Ofen  
Sauce Hollandais  
Bratkartoffeln und zweierlei Spargeln

\*

Käseauswahl von Jumi

\*

Dessert Variation  
aus der Bären-Pâtisserie

\*\*\*

**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**

### **Kabeljau**

**46.00**

schonend im Dampf gegart  
Champagnersauce  
zweierlei Spargeln und Carnaroli Risotto

### **Eglifilets aus der Pfanne**

**39.00**

goldgelb gebratene Eglifilets  
mit Haselnussbutter  
Blattspinat und Salzkartoffeln

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert.  
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;  
der Kabeljau aus Norwegen und der die Eglifilets aus Polen  
Wir werden täglich beliefert!



## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

### **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

### **Rindsfilet vom Grill**

**57.00**

mit Sauce Béarnaise,  
Pommes Allumettes und saisonalem Gemüsebouquet

### **Entrecôte vom Black-Angus Rind**

**49.00**

grilliert und anschliessend tranchiert  
würzige Chimichurri Sauce  
Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

### **Zweierlei vom Emmentaler Kalb**

**52.00**

zartes Kalbssteak und sautierte Milken  
Sauce Hollandaise  
zweierlei Spargeln und Bratkartoffeln

### **Ambassador Lammrückenfilet**

**49.00**

mit einer Kräuterkruste und Portweinjus  
Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse

### **Seeländer Pouletbrust**

**46.00**

Im Ofen saftig gebraten  
mit sämiger Morchelrahmsauce  
hausgemachten Taglierini und Gemüsebouquet

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  
Entenleber aus Frankreich, Lamm aus Neuseeland

Frischfleisch aus Australien und Neuseeland 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.

