

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Forellen - Zigarre

24.00

Pochierte Rolle von der Bachforelle
auf mildem Apfel-Krautsalat
Meerrettich-Sauerrahm Dip

Wildschweinschinken

23.00

Geräucherter Wildschweinschinken
Kürbis Pickles, marinierte Randen,
Preiselbeeren und Nüsslisalat

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 Brotcroutons und Ei



SUPPEN

Consommé mit Trüffel-Raviolini

11.50

kräftige Fleischsuppe mit Trüffel-Raviolini
und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

12.50

eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Martin's Fischsuppe

16.00

sämiges Fischsüppchen mit Safranfäden
begleitet von Kabeljau und Zander

WARME VORSPEISEN

Kalbsbacke mit Trüffel

28.00

Geschmorte Kalbskopfbake
auf Fregola Sarda
mit kräftigem Portweinjus und Trüffelsauce

„Maine Lobster“

31.00 / 52.00

Hummer aus Maine auf den Punkt gegart,
serviert auf Winterspinat mit Hummerschaum

VEGETARISCHE GERICHTE

Curry Linsen

26.00

Linseneintopf mit buntem Gemüseallerlei
an rassiger Currysauce mit frittierten Frischkäse Pralinen

Herbstgemüse mit Eierschwämmchen

34.00

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



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Geräucherter Wildschweinschinken
Kürbis Pickles, marinierten Randen,
Preiselbeeren und Nüsslisalat

*

Gespickter Schmorbraten
mit Croutons, Speck und Champignons
kräftige Rotweinsauce
Kartoffelmousseline und Gemüsebouquet

*

Zartschmelzendes Mandel Parfait
mit eingelegten Feigen aus Oskars Garten

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Zigarre von der Bachforelle
auf mildem Apfel-Krautsalat
Meerrettich-Sauerrahm Dip

*

Hummersüppchen

*

Geschmorte Kalbskopfbacke
auf Fregola Sarda
mit kräftigem Portweinjus und Trüffelsauce

*

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



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.

Die Forelle ist «Fisch des Jahres 2020» in der Schweiz!

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

49.00

Gedämpfte Tranche vom Kabeljau
auf glasierten Kürbisscheiben
Champagnersauce und Carnaroli Risotto

Zander

46.00

gebratenes Zanderfilet
sämiges Rahmsauerkraut und Kartoffelkugeln

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Kräiligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Kabeljau aus Island und der Zander aus Estland.

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

Wildschwein Kotelett, Filet vom Reh
und herzhafte Hirschwurst
kräftiger Rotweinjus
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 Reh- und Wildschweinfleisch hauptsächlich aus Österreich und Slowenien.
Die Hirschwurst stammt aus der Schweiz.



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

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
saisonales Gemüsebouquet und Pommes Allumettes

Entrecôte vom Black-Angus Rind

49.00

tranchiertes Entrecôte auf Blattspinat
mit kräftiger Rotweinsauce
Risotto mit Sbrinz

Zweierlei vom Emmentaler Kalb

54.00

Zartes Kalbssteak und geschmorte Kopfbacke
Kartoffelmoussline und Gemüsebouquet

Seeländer Pouletbrust

44.00

im Ofen saftig gebraten
Eierschwämmchen an Rahmsauce
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 Australien

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.

