

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

★ **kalte Vorspeise**
Frühlingsrolle mit Sesamalgen auf einem Carpaccio
von Randen und Gurken

★★ **Suppe**
Bärlauchsuppe mit Selleriestroh

★★★ **warme Vorspeise**
Gebratene Shiitakepilze mit Griess und Tomate

★★★★ **Hauptgang**
Weisse Spargeln mit Bratkartoffeln
und Kräutervinaigrette

★★★★★ **Dessert**
Kokosglace auf Erdbeeren

3 Gänge - Menü: CHF 54.00

4 Gänge - Menü: CHF 64.00

5 Gänge - Menü: CHF 74.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

SPARGEL & BÄRLAUCH

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Lachsklösschen	13.50
Bärlauchcrèmesuppe mit geräuchertem Stör	12.50
Kalbstatar mit marinierten Spargeln, Morcheln, kleinem Gemüse und Romescosauce	23.50
Tatar vom geräucherten Lachs mit Knusperbrot auf einem Spargel-Fenchelsalat und Kräuter-Joghurtsauce	23.50
Spargelsalat auf Randencarpaccio mit gerösteten Nüssen Parmesan und kleinem Gemüse, Senfmayonnaise	22.50
Steinbuttfilet auf Bärlauchrisotto mit gebratenen Champignons und Röstzwiebeln	22.50
Wachsweiches Bio-Ei auf gebackenen Knusperspargeln marinierter Rucola und Chimichurrisauce	22.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

SPARGEL & BÄRLAUCH

Hauptspeisen

Grüne und weisse Spargeln, kleinen gebratenen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	26.50
Grüne und weisse Spargeln mit Seranoschinken, kleinen gebratenen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	32.50
Rosa gebratenes Lammrack mit Bärlauchhollandaise, grüne und weisse Spargeln und Macairekartoffeln	52.00
Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Orangenhollandaise grüne und weisse Spargeln und Macairekartoffeln	58.00
Gebratene Jacobsmuscheln und Riesencrevetten auf Risotto mit grünen Spargeln, Parmesan und Basilikumpesto	52.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Bärlauchhollandaise, grüne und weisse Spargeln und kleine gebratene Kartoffeln	48.00
Gebratenes Steinbuttfilet auf Steinpilzhollandaise, grüne und weisse Spargeln und kleine gebratene Kartoffeln	54.00

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan und Nüssen	23.50

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	40.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	45.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Geschmorter Rindsbraten an seiner Sauce vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen, mit Brotknödelterrinen und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrinen und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	52.00

TATARKARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	36.00

Alle Tatars werden serviert mit:
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln
Dazu gibt es Toastbrot und Butter

+ Pommes frites	4.50
+ Sauerrahm	2.00
+ Guacamole	2.00
+ Speckstreifen	2.00
+ Pochiertes Ei	2.00