

WÖLLKOMM IM



BÄREN

GONTEN | APPENZELL

Wie schön, dass Sie unser Gast sind...

...und sich im Bären Zeit für Musse und kulinarische Gaumenfreuden genommen haben.

Was auch bei uns auf den Tisch kommt – es ist immer frisch, gekonnt und liebevoll zubereitet. Es erwarten Sie kulinarische Höhepunkte und kreative Begegnungen von moderner, internationaler Leichtigkeit mit raffinierter, herzhafter Appenzeller Bodenständigkeit.

Unser innovatives Küchenteam versteht es exzellent, für Sie aus hochwertigen, saisonalen Produkten, eine Harmonie aus vermeintlichen Gegensätzen zu schaffen.

Geniessen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie sich vom Bären-Team mit viel Freude, Begeisterung und typischer appenzellischer Gastfreundschaft verwöhnen.

Herzlich willkommen bei uns im Bären!

Raphaël Brunner
Gastgeber

Daniel Brunner
Küchenchef

GOURMET-RESTAURANT

ZOM AAFANGE

SALATE

Unser beliebter Bärensalat 12.50
mit verschiedenen Gemüsesorten und Blattsalaten aus der Region
und unserem Hausdressing

VORSPEISEN

Südafrikanische Scampi 18.50
mit Ceviche im Amaranth-Knusper, dazu servieren wir
ein cremiges Erbsenpüree, eine würzige Rauch-Kapern-Essenz
und einen Dipp aus süß-sauren Kumquats

Rind- und Kalbs-Duett 27.50
Carpaccio vom Rind- und Kalbs-Tatar mit einem würzigen Sülzchen
vom Rind, Sesam-Knusper und einer Kartoffel-Dill-Mousseline

Hausgemachte Foie-gras-Terrine 33.00
mit schwarzem Trüffel, überzogen mit einem roten Portwein-Gelee,
dazu würziger Pata-negra-Schinken, frische Spargelstreifen, Butter-Brioche

ZOM AAFANGE

SUPPEN

Champagnerschaumsuppe	14.00
mit kandiertem Kaninchen-Filet, dazu ein grünes Püree aus Zuckerschoten mit pikantem Seehasen-Rogen und ein leicht würziges Estragon-Öl	
Hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe	16.50
mit Manzanilla-Sherry und Raviolini vom Rindsschmorbraten	

ZWISCHENGÄNGE

Raviolo vom Maine-Hummer	25.30
auf einem getrüffeltem Karottenpüree und Streifen von knackigen Kefen-Streifen mit Zitrusfrucht-Zabaione	
Giglie	16.00
mit Frühlingszwiebeln, sautierten Morcheln, Cima di Rapa (Italienischer Spinat) und Chorizo als Hauptgang	
Torchietti	17.00
mit Appenzeller Mostbröckli, Chili- und Lauch-Gemüse an einer sämigen Blauschimmelkäse-Sauce (auf Wunsch auch ohne Mostbröckli) als Hauptgang	
Taglierini	25.50
mit grillierten Riesencrevetten, frischen Spargelstreifen, jungem Blattspinat und Kalamata-Oliven als Hauptgang	
	35.50

ZOM HOPTGANG

FLEISCH

Geschmorte Lammhaxe nach Art des Küchenchefs 37.00

weisse Polenta aus dem Valle Maggia mit Rosmarin-Butter verfeinert, Cassis-Endivien-Herzchen und Frühlingszwiebeln

Duo vom Kalb 52.00

Konfiertes Kalbsfilet im Kräutermantel, Kalbskopfbäggli-Knusper, Moscato-Schaum, Zitronen-Thymian-Kalbs-Jus, dazu Rauchspeck-Risotto mit glasiertem Fingergemüse

FISCH

Kanadischer Hummer vom Grill 52.00

überbacken mit einer Estragon-Butter-Sauce und gedünstetem Spinat
Beilagen nach Ihrem Wunsch.

Geschmortes Rückenfilet vom Wolfsbarsch 42.00

mit Kalbs-Haselnuss-Jus, dazu pikant glasierte Mini-Patissons, Meeresbohnen und Holunder-Ziegenkäse-Galetten

Tagesfang vom Bodensee

Tagesempfehlung

GUET ABKHANGE

GUT GEREIFT UND GANZ SPEZIELL

Schweinskotelett

28.50

(auf Wunsch ohne Schwarte)

dazu Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce

DUFTNOTE Da das Fleisch am Knochen gereift ist, bekommt es nach dem Grillieren eine herrlich nussige Note. **BESCHAFFENHEIT** Das Fleisch ist feinfaserig und sehr zart. Man sagt, dass Schweinefleisch durchgegart werden soll. Das trifft hier nicht zu! Durch das spezielle Verfahren bei der Lagerung wird bei einem optimalen Garpunkt das Fleisch rosa.

Ofen Mistkratzerli (20 Minuten)

28.50

mit Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce

DUFTNOTE Das bekannteste Huhn der Ostschweiz besticht durch seine leicht gelbliche Farbe. Das Aroma ist dezent süss. Beim Braten der Haut entsteht eine Karamellschicht, welche sich positiv auf das Aroma auswirkt. **BESCHAFFENHEIT** Es gibt verschiedene Möglichkeiten, das Fleisch zu garen. Bei unserer Variante denaturieren sich die Fleischfasern sanft (strukturelle Veränderung). Dies bewirkt eine gleichmässige Verteilung der Hitze und einen geschmeidigen Abgang im Gaumen. Der ganze Saft bleibt im Fleischkörper.

Lammkarree

34.00

mit Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce

DUFTNOTE Dieses Fleisch ist für absolute Lammfleischliebhaber. Sein Geschmack ist unverkennbar. Der Lammrücken wird im Ganzen eingekauft und für 2–3 Wochen am Knochen bei uns gereift. **BESCHAFFENHEIT** Unsere Garmethode ist schonend für das Lammfleisch. Es ist zwingend notwendig, dass die Fasern des Fleisches langsam auf Temperatur kommen, denn dadurch bleibt auch hier der Saft im Fleisch erhalten.

GUET ABKHANGE

Schweizer Rinds-Entrecôte am Knochen gereift

Senneportion 200 g	49.00
Meedleportion 120 g	44.00
mit Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce	

DUFTNOTE Eine herrliche Gras- und Heu-Note, als wären Sie auf einem Bauernhof! Zusätzlich riechen Sie Eichenholz, in Verbindung mit einer leichten Reifenote – ein einzigartiges Geschmackserlebnis und «ein Muss für alle Fleischliebhaber»! **BESCHAFFENHEIT** Im Gegensatz zum Rindsfilet wird dieser Muskel mehr in Anspruch genommen. Daher entstehen grössere Faserstränge, die Sie auch beim Schneiden spüren.

Schweizer Rindsfilet am Knochen gereift

Senneportion 200 g	52.00
Meedleportion 120 g	46.00
mit Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce	

DUFTNOTE Dieses Fleisch ist dezenter im Geschmack als ein Entrecôte. Da sich das Fleisch nicht direkt unter der Haut des Tieres befindet, kann sich der Geruch nicht so stark entwickeln. Ideal für unsere Gäste, die keinen allzu starken Fleischgeschmack mögen. **BESCHAFFENHEIT** Je nach Garstufe ist es das weichste Fleischstück, das Sie geniessen können. Das Fleisch gibt fast keinen Widerstand beim Durchschneiden und lässt sich (wer es mag) sogar zerreißen. Bei der Zubereitung wird auf ein schonendes Garverfahren geachtet.

Kalbskotelett am Knochen gereift

Senneportion 250 g	58.00
Meedleportion 200 g	48.00
mit Bären-Kräuterbutter, Bier-Jus, Kalbs-Jus, BBQ-Sauce	

DUFTNOTE Das Ideale für etwas Spezielles. Eine Karamell-Note kommt voll und ganz zur Geltung bei der Zubereitung des Fleisches. Die dezente Süsse harmoniert in jeglicher Beziehung mit dem Fleisch. **BESCHAFFENHEIT** Das gesunde kräftige Rosa des Fleisches ist ein absolutes Qualitätsmerkmal unserer Fleischauswahl. Mit einem gewissen Anteil an Kollagen, verhält sich das Fleisch in einer perfekten Symbiose zwischen bissfest und Zartheit.

Für unseren Spezial-Hit fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter/innen

Beilagen nach Wunsch

Weisse Polenta aus dem Valle Maggia, hausgemachte Taglierini, Butter-Spätzli, Kartoffel-Speck-Würfel oder Acquerello-Risotto

Dazu servieren wir Grill-Gemüse.

ZOM ABSCHLÜSSE

KÄSE

Käsewagen

Gluschtportion	18.00
Gnüsserportion	31.00

Es ist eine alte Tradition, ein gutes Essen mit einer reichhaltigen Käsevariation zu beenden. Lassen Sie sich von unserem Käsewagen mit Spezialitäten aus nah und fern überraschen.

DESSERT

Unser Eisbär zum Verdauen, der geht immer! 8.50

Ein Löffel hausgemachtes Eis der Tahiti-Vanille übergossen mit unserem Hauswhisky frisch ab Fass und geschrotetem Szechuan-Pfeffer

Die traditionelle Crema catalana 15.00

Zitronen-Tartelette mit Pistazien-Baiser 19.50

dazu Gebackenes der Gianduja-Praline und hausgemachtes cremiges Eis der Tahiti-Vanille

Haselnusswelle 19.50

Luxemburgerli, Florentinertürmli mit Holunder-Marshmallow und Basilikum-Sorbet

UNSERE DEKLARATION

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet sind.

Natürlich sind wir gewissermassen gezwungen, auch im Ausland einzukaufen, da die Nachfrage nach speziellen Produkten, wie beispielsweise Lammhaxen aus Neuseeland oder Australien, hierzulande nicht gross genug ist. Die Süsswasserfische aus dem Bodensee werden immer nach dem Tagesfang bestellt. Daher können wir Ihnen unter Berücksichtigung der Schonzeit, die bestmögliche Qualität anbieten. Unsere Service-Mitarbeiter/innen geben Ihnen gerne Auskunft.