

BÄRENMENÜ

VORSPEISE: 17.00

Variation von der Ente

oder

Geräucherter Schwertfisch mit geschmorten Zwiebeln, rote Zwiebelcreme und Gerste

SUPPE: 13.00

Stangensellerie Apfelcreme Suppe serviert mit Wildschwein Trockenfleisch und Apfelweissbrötchen

ZWISCHENGANG: 17.00

Hausgemachte Krokette vom Gontner Truthahn, Speckcreme und Cranberries

HAUPTGANG: 47.00

Medaillons vom Gamsrücken auf Serviettenknödel, serviert mit Portwein Feigen und herbstlicher Garnitur

oder

Kleiner Mittelmeer Tintenfisch kombiniert mit Venus und Miesmuscheln, dazu Safran Kartoffelmousseline und glasierte Schalotten

DESSERT: 13.00

Süsser Trauben Globus

KÄSE: 13.00

Es ist eine alte Tradition, ein gutes Essen mit einer reichhaltigen Käsevariation zu beenden. Zum Abschluss verwöhnt Sie unser Serviceteam mit einer erlesenen Auswahl an einer regionalen Käsevielfalt.

Unsere Gerichte im Bärenmenü für CHF 120.00 wurden so portioniert, damit sie die ganze Vielfalt unserer Küche geniessen können.

Für den kleinen Hunger ist eine Auswahl aus den einzelnen Menüs jederzeit möglich.