

ESSKULTUR IM



Schön, sind Sie bei uns!

... um sich im Bären Zeit für Musse und kulinarische Gaumenfreuden zu nehmen.

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

Unser Küchenchef und sein Team verstehen es gekonnt 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!



Familie Faber
Gastgeber


Costantino Sciardone
Küchenchef

HERBSTKARTE BÄRENSTOBE

ZOM AAFANGE

✓ Unser beliebter Bärensalat	14.50
mit Wachtelei aus Eggerstanden und unserem Hausdressing	
Blattsalat „Weidmanns Heil“	17.50
mit Hirschkalbsleber sautiert, Baumnüsse, Trauben, Speck und Zwiebeln	
Hausgebeiztes Hirschfilet	18.50
mit eingemachten Cranberries, schwarzem Valle Maggia Pfeffer und Pastinake	
Variation von der Felche	19.00
mit Randen und Meerrettich	
Von Hand geschnittenes Tatar vom Rindsfilet	24.00
dazu servieren wir goldbraune Knoblauch-Brotscheiben	

ZWÖSCHEGANG

Süsslich weisse Sauvignon Blanc Suppe mit Damhirschfilet als Einlage	13.00
Wildkraftbrühe mit Rindermark und geräuchertem Meersalz als Einlage	14.00
Ravioli von Eggerstandner Zuchtwachtel gefüllt mit Frischkäse, Champagner-Rahmsauerkraut und Zupffleisch	16.50
 Trüffelnudeln	15.00
	+ gehobelter Trüffel nach Tagespreis

ZOM HOPTGANG

Rehrücken am Stück gebraten ab zwei Personen mit Schupfnudeln und herbstlicher Garnitur	54.00 pro Person
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Spätzli und herbstlicher Garnitur	49.00
Hirschentrecôte im eigenen Speckmantel mit Spätzli und herbstlicher Garnitur	48.00
Schweizer Rindsfilet 180g dazu Kartoffel Speck Gratin, Rahmlauch und Café de Paris	52.00
Gebratenes Irisches Lammkotelett mit Thymian Polenta, Gontner Ziegenkäse und Muskat Kürbis	47.00
Empfehlung vom Küchenchef – ganz gebratene Seezunge an Kräutermarinade nach Hausrezept mit Langkorn Reis im Ofen geschmort und gefüllte Patisson	48.00
Duett von Forelle und Riesencrevette dazu Kürbisspaghetti und gebratene Kartoffelperlen	48.00
✓ Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli dazu Rosenkohl, Mirza Apfel, Rotkraut, Maroni, Kürbisgemüse, Pilze und Preiselbeeren	32.00

LEGENDE

✓ Vegetarische Gerichte

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.

Die Süßwasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

ZOM ABSCHLÜSSE

Unser Eisbär zum Verdauen, der geht immer!	10.50
Ein Löffel hausgemachtes Eis der Tahiti Vanille, übergossen mit unserem Hauswhisky frisch ab Fass und geschrotetem Valle Maggia Pfeffer	
Zwetschgen Überraschung	15.00
mit einer Variation von Schnitte, Espuma, Sorbet und geschmorten Zwetschgen - lassen Sie sich überraschen	
Kürbis Erfindung	15.00
aus unserer Patisserie geführt von Raffaella Sutter mit Cheesecake, Parfait und eingemachtem Kürbis	
Menüdessert oder Käse	13.00
aus unserem wöchentlichen Bärenmenü	
Hausgemachtes Eis	
gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter/innen die Sorten bekannt	
	pro Kugel 4.50
	mit Rahm + 1.50