



## Weihnachten 24. & 25. Dezember 2018

Feiern Sie mit uns ein unvergessliches Weihnachtsfest. Erleben und geniessen Sie zu zweit, im Familienkreis oder mit Freunden unsere speziellen Menüs zur festlichsten Zeit des Jahres.

Den Zauber des Heiligen Abends geniessen Sie in unserer feierlich dekorierten Bärenstube mit einem feinen Menü oder gluschtigen à la carte Gerichten.

Das Weihnachts-Bärensteam freut sich auf Ihre Reservation unter 062 855 25 25.

### Öffnungszeiten Hotel:

Das Hotel ist über die ganzen Festtage geöffnet.

### Öffnungszeiten Restaurant:

Mo 24. Dezember 2018	abends geöffnet
Di 25. Dezember 2018	mittags geöffnet
Mi 26. Dezember 2018	geschlossen
Do 27. Dezember 2018	ganzer Tag geöffnet
Fr 28. Dezember 2018	ganzer Tag geöffnet
Sa 29. Dezember 2018	abends geöffnet
So 30. Dezember 2018	geschlossen
Mo 31. Dezember 2018	abends geöffnet

Vom 01. bis 06. Januar 2019 bleibt der Bären geschlossen.

## Weihnachtsmenü 24. & 25. Dezember 2018

Amuse bouche

\*\*\*

Marinierter Thunfisch  
mit Meerrettich, Apfel und Nüssen

\*\*\*

Spinatcrèmesuppe mit Speckknusper

\*\*\*

Kalbsrücken im Blätterteig an Rotweinsauce  
mit Krokettten und Gemüsebouquet

\*\*\*

Ausgewählte Käsereise durch die Schweiz  
mit hausgemachtem Fruchtebrot und verschiedenen Beilagen

\*\*\*

Tiramisu Glacé  
mit Kokosmakronen und Orangen

Gerne empfehlen wir Ihnen auch zu jedem einzelnen Gang den passenden Wein.  
Für vegetarische Gäste servieren wir unser Menü auch gerne fleischlos.

3-Gang Menü CHF 82.00

4-Gang Menü CHF 92.00

Menü komplett CHF 104.00

### Silvester im Bären mit Fondue Chinoise

Lassen Sie das Jahr ausklingen und geniessen Sie bei uns ein reichhaltiges «Fondue Chinoise» inklusive einem Glas Prosecco zum Apéro, Vorspeise, Dessert und allem was dazugehört.

CHF 79.00 pro Person / Reservation erforderlich

## Silvester 2018 im Bärenstübli

Amuse bouche

\*\*\*

Gebratene Entenleber  
an Kirschkompott und Kürbisbrot

\*\*\*

Marinierter Pulpo  
mit Speck an Pfefferluft  
mit Avocado und Zitrusfrüchten

\*\*\*

Trüffel- Selleriesuppe  
mit grilliertem Steinbutt

\*\*\*

Praline und Filet vom Rind  
an Portweinjus  
mit Karotten und Vanille

\*\*\*

Stephan's Käseüberraschung

\*\*\*

Ananasfrühlingsrolle  
mit Sesamkrokant und Mango

Gerne empfehlen wir Ihnen auch zu jedem einzelnen Gang den passenden Wein.  
Für vegetarische Gäste servieren wir unser Menü auch gerne fleischlos.

3-Gang Menü CHF 89.00

4-Gang Menü CHF 99.00

Menü ohne Käse CHF 119.00

Menü komplett CHF 135.00