










... zum Einstieg in die Gaumenfreuden ...

Büffelmozzarella mit Suhrer Tomaten von Christian Fischer und hausgemachtem Basilikumpesto	 	16.00
Rindscarpaccio mit hausgeräuchertem Ricotta und frischem Rucola		19.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado, Pomelo und Kräuterchip		19.00
Knusprige Kartoffel-Fischpraline auf Fenchel-Orangensalat und Joghurtcrème		17.00
Knackiger Kopfsalat mit Parmesandressing, gehobelten Radieschen und knusprigem Speck		15.00


... seidig, samtig, schaumig ...

Cipolottisuppe mit Rohschinken-Stick		13.00
Erfrischende Tomatensuppe mit grillierter Crevette	 	14.00
Karotten und Kokos - Cappuccino	 	10.00



... fleischlose Köstlichkeiten ...

Tagliatelle mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Eierschwämmli und Kräuter aus unserem Garten	 29.00
Janina's gelbes Curry mit Ingwer und Aprikosen dazu Basmatireis	   28.00

... aus See, Fluss & Meer ...

Grillierter Seeteufel an Kräuteröl mit Zitronenebly und Zucchini	42.00
Nadlers Bioforelle im Noriblatt an Erdnussauce mit Chinakohl und Basmatireis	 35.00

... von der Weide ...

Irisches Lammentrecôte an Rosmarinjus mit Ebly, Tomaten, Oliven und Rucola	 37.00
Gebratenes Kalbssteak an Eierschwämmli-rahmsauce mit Gnocchi und Erbsengarten	48.00
Swiss Prime Entrecôte an Kräuterjus einem Tomatenduo und Kartoffel-Zucchini- knusper	160 gr 200 gr 44.00 49.00
Grilliertes Australisches Rindsfilet* mit Crevette an Barolojus mit Ofengemüse und Reisgaletten	 160 gr 200 gr 49.00 54.00

...bärenstarke Klassiker...

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Kräutertagliatelle	39.00	44.00
Kalbs Cordon bleu „Bären“ mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		44.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti		38.00

... die süsse Verführung ...

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 8% MwSt.

Piña Colada 2017 

 Rahmglace, Kokosknusper, Bacardi-Gel

 und eingelegte Ananas 15.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 

 Karamellglace und Aprikosen 15.00

Buttermilchmousse mit Brombeeren 

 und Mandelkrapfen 14.00

Portion frische Erdbeeren mit Rahm 8.50

Coupe Romanoff 12.50

Glacekugeln 3.00

Vanille	Erdbeer
Mocca	Caramel
Schoggi	Stracciatella

Sorbetkugeln 3.00

Zitrone	Mango
Birne	Apfel
Zwetschge	Himbeer

Rahm zuschlag 1.50

... oder lieber Käse ...

Auserlesene Käse von Rolf Beeler mit Früchtebrot 15.00

Unsere Lieferanten

Comestibles	Fideco Murten
Fleisch	Strässle Suhr Traitafina Lenzburg Fideco Murten
Fisch	August u. Sonja Nadler Biofischzucht Nadler AG Rohr Fideco Murten
Gemüse	Berger Olten Christian Fischer
Käse	Rolf Beeler/Susanne Klemenz
Konfekt	Hausgemacht
Kolonialwaren	Scana Dübendorf

Haben Sie eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit?
Unsere Wohlfühlmanager von Küche und Service geben Ihnen gerne Auskunft.

Herkunftsländer unseres Fleisches

Rindsfilet: Australien
Rindsfiletspitzen: Irland
Kalbsfleisch: Schweiz
Entrecôte: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Irland
Crevetten: Vietnam
Seeteufel: Island
Forelle: Rohr, Schweiz

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein.