







... zum Einstieg in die Gaumenfreuden ...

Leber und confierter Schenkel von der Ente
 mit Trüffel, Sellerie und Kerbel  19.00

Weichkäse mit knusprigem Speck umwickelt an geröstetem Apfelchutney,
 Honig und Fruchtebrot 16.00

Gebratene Crevette mit leicht pikanter Avocado
 und Sauerrahm  22.00


Schwertfisch-Carpaccio mit Mirin-Limettendressing
 und Wasabi-Kaviar  18.00

Winterlicher Blattsalat mit Trauben
 und gebratenen Champignons    12.00

Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing,
 gehacktem Ei und Ruchbrotcroûtons 15.00


... seidig, samtig, schaumig ...


Randencappuccino mit Himbeeressig   10.00

Schalottencremesuppe und Jakobsmuschel  14.00

Bündner Gerstensuppe Bären-Style 13.00

... fleischlose Köstlichkeiten ...

Turm von luftigem Cous-Cous
mit Auberginenpüree und kräftiger Tomatensauce   24.00

Variation von der Süsskartoffel mit Kräuteröl
und knuspriger Kartoffel  26.00


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


Sautierte Crevetten mit Tagliatelle, Lauch,
Knoblauch und Safran 31.00

Gebratener Wildfang Steinbutt
auf Orangen-Pfeffer-Risotto und Romanesco  42.00

... von der Weide ...

Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an Schümli-Pflümli-
Rahmsauce mit knusprigen Röstitaler und Broccoli 33.00

Duo vom Kalb an Barolojus mit Reiscreme, Parmesanchips
und gebratenem Cikorino Rosso  48.00

Australisches Rindsentrecôte an Rosmarinjus mit Süsskartoffel und cremigen Lauchgemüse		160 gr	200 gr
		48.00	53.00

Rosa gegarte Lammracks an lauwarmer Kardamon-Zimtcreme
mit Cous-Cous und Gemüse 41.00

...bärenstarke Klassiker...

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Kräutertagliatelle	37.00	42.00
Kalbs-Cordon bleu „Bären“ mit Bauernschinken und Walliser Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		44.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti		38.00

... die süsse Verführung ...

Tonkabohnenmousse mit eingelegten Kumquats
und Blattsilber



14.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit
Zweierlei von der Mandarine



15.00

Kleine Überraschung aus der Küche

5.00

Coupe Nesselrode

11.00

Glacekugeln

3.00

Vanille Erdbeer
Mocca Caramel
Schoggi Stracciatella
Kokosnuss

Sorbetkugeln

3.00

Zitrone Mango
Birne Apfel
Zwetschge Himbeer

... oder lieber Käse ...

Auserlesene Käse von Rolf Beeler

15.00

Unsere Lieferanten

Comestibles	Fideco Murten
Fleisch	Strässle Suhr Traिताfina Lenzburg Fideco Murten
Fisch	August u. Sonja Nadler Biofischzucht Nadler AG Rohr Fideco Murten Bianchi
Gemüse	Berger Olten Christian Fischer Suhr
Käse	Rolf Beeler/Susanne Klemenz
Konfekt	Hausgemacht Törtlifée
Kolonialwaren	Scana Dübendorf
Rindsentrecôte:	Australien*
Rindsfiletspitzen:	Irland
Kalbsfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Crevetten:	Vietnam
Schwertfisch:	Srilanka, FAO: 51
Jakobsmuscheln:	USA
Steinbutt:	Nord-Ostatlantik, FAO: 27

*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein