



Weihnachten 24. & 25.12.2017

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-Bärenteam freut sich auf Ihre Reservation unter 062 855 25 25.

Öffnungszeiten Hotel:

Das Hotel ist über die ganzen Festtage geöffnet.

Öffnungszeiten Restaurant:

So 24. Dezember 2017	abends geöffnet
Mo 25. Dezember 2017	mittags geöffnet
Di 26. Dezember 2017	geschlossen
Mi 27. Dezember 2017	ganzer Tag geöffnet
Do 28. Dezember 2017	ganzer Tag geöffnet
Fr 29. Dezember 2017	ganzer Tag geöffnet
Sa 30. Dezember 2017	abends geöffnet
So 31. Dezember 2017	abends geöffnet

Vom 01. bis 07. Januar 2018 bleibt der Bären geschlossen.

Weihnachtsmenü 24. & 25. Dezember 2017

Amuse bouche

Lachstatar

mit Randen-Panna Cotta

Essenz von Wurzelgemüse

mit grillierter Blacktigger-Crevette

Duo vom Kalb an kräftiger Merlotjus

serviert mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

Ausgewählte Käsereise durch die Schweiz

mit hausgemachtem Fruchtebrot und verschiedenen Beilagen

Apfelkrapfen

mit Zimtglace und Vanillecrème

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 85.00

4-Gang Menü CHF 95.00

Menü komplett CHF 108.00

Silvester im Bären mit Fondue Chinoise

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

CHF 75.00 pro Person / Reservation erforderlich

Amuse bouche

Geräucherte und confierte Ente mit Sellerie und Kerbel

Sashimi vom Thunfisch

mit Mango und Yuzu

Klarer Muschelfond

mit Tatar von der Coquille Saint-Jaques

Australisches Rindsfilet Rossini an Portweinjus mit hausgemachten Pommes Dauphine dazu Nusspürree und Petersilienwurzeln

Galegger Geisskäse auf Fruchtebrotchip mit Zitrone und Maggiapfeffer

Variation von Schokolade und Ingwer

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 105.00

Menü ohne Käse CHF 120.00

Menü komplett CHF 135.00

Silvester 2017 im Bärenstübli