



-lich Willkommen im Bären!

Schön, dass Sie bei uns zu Besuch sind und wir Ihnen unsere Genussbotschaft vorstellen dürfen.

Wir legen Wert auf regionale, handgefertigte Produkte, die eng mit der Kultur einer Region verbunden sind. Die Jahreszeit bestimmt den Rhythmus unserer Angebote.

Die Schnecke im Wappen von Slow Food setzt ein Zeichen gegen den kulinarischen Einheitsbrei der Fast-Food-Kultur.

Ohne Zeit und Gelassenheit kein Genuss.

Slow Food setzt sich ein, für mehr Esskultur, Geniessen mit Muse und die Achtung der Lebensmittel ein.

Lehnen Sie zurück und geniessen Sie einfach unseren Bären und die mit viel Sorgfalt und Respekt zubereiteten Kreationen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

*Béatrice und Pierre Arn-Pfister
mit Mitarbeiter*

Apéro Empfehlungen

Die Vorschläge sind lediglich ein paar Ideen, unser mündliches Repertoire ist sehr umfangreich.

Feines Apérogebäck, kalt

- Party Brot, 1Stk·für ca· 15 Personen (gefüllt mit allerlei)	Stk·	160·-
- Baguettes mit allerlei	Stk·	1·60
- Crackers mit Brie und Äpfel	Stk·	1·60
- Melonen Rohschinken(je nach Saison)	Stk·	2·70
- Käsecake und Olivencake	Stk·	1·60
- Cherry Tomaten, gefüllt mit Thon	Stk·	1·60
- Buure Brot mit hausgeräuchertem Lachs	Stk·	3·50
- Endivieblätter mit Apfel-Meerrettichschaum und geräucherter Bachser Forelle	Stk·	2·60
- Sherry Tomaten mit Morzarella (je nach Saison)	Stk·	2·-
- Rapssamen Grisini mit Rohschinken	Stk·	2·60
- Gemüse Dips mit zwei Saucen	Stk·	3·50 (pro Person)
- Käse und Haselnuss Guetzli	Stk·	1·-
-bärenstarke eingemachte köstlichkeiten, (Zuchetti süss-sauer, Formaggini, Eierwschämmli, Sherry Tomaten, etc)	4·50 (pro Person)	

Feines Apérogebäck, warm

- Scharfe Fleischkügeli	Stk·	1·80
- Poulet Spiessli Satay	Stk·	2·20
- Schinkengipfel	Stk·	1·80
- Saucisson Lauchkrapfen	Stk·	1·80
- Gemüse, Ricottakrapfen	Stk·	1·80

Zum einstimmen ein Salat....

Gäste die an einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen sich sehr gerne bei uns verwöhnen. Sie haben das Vertrauen, dass wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen. Sie fühlen sich sehr wohl bei uns. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

(Bären Huus-Dressing“, unsere Salatsauce ist am Schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte mit der Goldmedaille prämiert worden)

Bärenstark - ab zwei Personen...lassen Sie sich von unserer Tapas-Vorspeisenplatte verführen. Auch für Vegetarier. 42

Saisonaler Blattsalat 9

Kraut und Blatt durcheinander 10

Haussalat (Bachsertaler Freiland Nüssler oder Blattsalate, je nach Saison) geraffelter Greyerzer, Speck, Croutons und Hausdressing) 14.50

Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Senf-Dill-Sauce, serviert auf “Schieferplatte”
kl. Portion 17
gr. Portion 19.50

Darf es ein „Knobli“ Baguette zum Salat sein? pro Stück 7

....oder aus dem Suppentopf

Rindskraftbrühe nature 9.50

oder mit Markscheiben 11.50

Bachsertaler Bio Rauchforellensuppe 13

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST

Fleisch-Fisch-weder noch...

<i>Schweinssteak unter Birnenschnitzen, mit geräuchertem Girenbader-Rohmilch-Raclettekäse überbacken</i>	160gr·	31·50
	230gr·	34·50
<i>Rindsfiletspitzwürfel an Paprika-Wodkasauce, Sauerrahm</i>		36·50
<i>Kalbslebergeschmetzeltes, Williams Birne Rahmsauce</i>		32
<i>Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce</i>	160gr·	32·50
	230gr·	36

Entrecôte von verschiedenen Rinderarten

<i>das beliebte Black Angus</i>	160gr	34·50/	230gr	39
<i>21 Tage am Knochen gereift</i>	160gr	38	/ 230gr	45
<i>Saucen nach Wahl: Café de Paris, dreierlei Pfeffer, Merlot-Schalotten-Buttersauce</i>				
<i>Bachsertaler Bio Rauchforelle an Safran-Buttersauce</i>				31
<i>Vegetarisches nach Lust und Laune von Pierre</i>				29·50

Begleiter

Dinkel-Quarkknöpfli, Bärenschmutz, knusprige Butterrösti, Stock von den Lötschentaler, Pommes Frites, Kastanien Nudeln 7·50

Alle unsere Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse angerichtet·



Zwischendurch

<i>Eingeklemmte, Salami, Käse, Schinken,</i>	8
<i>Moschtbröckli, Rohschinken</i>	9
<i>Hobelkäse, der echte Käse vom Sigriswilergrad (Unterberg Alp) usem schöne Berner Oberland</i>	18.50
<i>Auserlesene Käsevariation mit Früchtebrot</i>	18
<i>Speck und Jura Wurst auf dem Holzbrett</i>	14.50
<i>Wildschwein „Chuchirauchwurst „ auf dem Holzbrett (aus regionaler Jagd)</i>	14.50
<i>Hausgeräuchertes Wildschweintrockenfleisch</i>	20.50
<i>“Bären Teller”, Chuchirauchhamme, Speck, Jura Rauchwurst Mostbröckli, Hobelkäse</i>	22.50
<i>Wurstkäsesalat einfach/garniert</i>	15/17.50
<i>Siedfleischsalat einfach/garniert</i>	17/19.50
<i>Salatteller mit Ei</i>	19.50
<i>“Leicht und saftig”, Salatteller mit Schweinssteakstreifen oder Thurgauer Pouletbrust</i>	27.50
<i>Pferde-Entrecôte</i>	29.50

Dessert Angebot

Lebkuchen-Sabayon, eingelegte Dörrfrüchte, Waffeln	15
Dinkelgriessmousse, Kirschenmus	12
Tarte au vins cuit, Fiore di Latte Glace	15
Dreierlei Schokoladenflan, Grapefruit Frappé	14
Echte Emmentaler Meringues Glace gross	15
Echte Emmentaler Meringues Glace klein	11.50
„Bären Amaretti“	6
Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann	2.70

Preise in CHF Franken inkl. MWST

1-12-2018

Unsere Partner stammen vorwiegend aus der Region

- ⇒ *Rind, Kalb und Schwein; aus der Region, unser Metzger kennt die Produzenten und kann sich auf das RAUS Label verlassen*
- ⇒ *Lamm; Engadiner Lamm aus Steinmaur*
- ⇒ *Fische; aus dem Bachsertal, Schweizer Seen und Schottland*
- ⇒ *Früchte und Gemüse; Hauptlieferanten aus dem Bachsertal*
- ⇒ *Eier; von glücklichen Freilandhühner aus dem Bachsertal*
- ⇒ *Sikahirsch; aus dem Hochrheingebiet*
- ⇒ *Wildsau, Gems und Reh; aus der Region*
- ⇒ *Güggeli und Truthahn aus dem Thurgau*
- ⇒ *Pferd; aus der Schweiz*
- ⇒ *Brot; wir beziehen unser Brot aus der Holzofenbäckerei in Fisibach*
- ⇒ *Enten aus dem Rheintal*

**ProSpecieRara (Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren)*

Wir sind im Aufbau eines Lieferanten und Produzentennetzes für ProSpecieRara Produkte, aus welchem wir je nach Verfügbarkeit feine Gerichte komponieren.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST

10.04.2016

