

## Vorspeisen

### „Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen

Fr. 16.00

### Tatar vom Alpinlachs

serviert auf Safranbrüchole an Meerrettichschaum, mit Avocado, Mango, Kaki auf Frisée

Fr. 21.00

### Tataki vom Rehrücken

mit asiatisch-pikantem Gerstensalat und Edamamebohnen

Fr. 24.00

### Leichte Sülze vom Ustemer Wildschwein

an Portweinreduktion serviert mit feingeschnittenem Kabismeerrettichsalat

Fr. 19.00

### Geräuchte Milke in Arvenholzbutte

serviert auf buntem winterlichem Linsen-Sepcksalat

Fr. 18.00

## Suppe

Würzige Randensuppe serviert mit sautierten Milkenstücken

Fr. 14.00

## Fleischlose Gerichte

### Würzige hausgemachte Strangolapretti

serviert an Salbei, Knoblauchbutter und Alpinlachswürfeli und würzigem Bergkäse

Fr. 31.00

### Rücken vom Alpinlachs

auf hausgemachten Pizokel mit roten Zwiebeln und Federkohl und leichter Kamberkrebssauce und roter Gerste

Fr. 44.00

*alle Preise inklusive MwSt.*

## Fleisch Gerichte

<b>Saltimbocca vom Ustemer Reh aus Eigenjagd</b> serviert mit Randenrisotto und Federkohl	Fr. 44.00
<b>Rehackbraten mit Speck-Nusskruste</b> serviert an würzigem Jus mit Strangolapretti und Rahmkarotten	Fr. 34.00
<b>Ossobucco Gremolata</b> an würzig-erfrischender Gremolata, Kräuterjus serviert mit feiner Mascarpone-Bramata	Fr. 43.00
<b>Rindsfilet „Diavolo“</b> serviert mit Randenrisotto und Federkohl	Fr. 56.00

## Süsse Versuchungen

<b>Blutorangen Tiramisu</b>	Fr. 14.00
<b>Lauwarmes Schoggiküchlein</b> mit konfierter Blutorange und Sauerrahmglacé	Fr. 18.00
<b>Trio für Geniesser</b>	Fr. 18.00
<b>Variation von Bärenglacé</b>	Fr. 18.00
<b>Hausgemachte Bärenglacé</b> vanille-Mascarpone, Blutorangensorbet, Kaffeekrokant Joghurt-Zitronenthymian, Eierlikör, Sauerrahm	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.