

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Appenzeller Focaccia mit Rohschinken Fr. 16.00

„Bärensalat“

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

Fr. 15.00

Hausgeräucher Wildschweinspeck

serviert mit Grünspargel-Erdbeersalat

Fr. 21.00

Marinierte Geissenfrischchäsli

mit buntem Brotsalat

Fr. 18.00

Suppe

Rüeblikokosnusscrèmesuppe mit Mandelkrokant

Fr. 14.00

Fleischlose Gerichte

Safran-Raps-Gnocchi

an Salbeibutter mit Morcheln und Parmesan

Fr. 31.00

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Kalbskotelette serviert an Morchelrahmsauce mit Safran-Raps- Gnocchi und buntem Gemüse	Fr. 42.00
„Bärentatze“ Cordon bleu mit Rohschinken und Berfinchtenkäse serviert mit Kartoffel und Frühlingsgemüse	Fr. 36.00
Geschmorte Rehhaxen Toscana mit Safran-Spargelrisotto	Fr. 38.00
Wildschweinfilet im Speckmantel an Erdbeerhillichutney serviert mit Safran-Rapsgnocchi und Frühlingsgemüse	Fr. 44.00
Zartes Rindsfilet „Diavolo“ serviert mit Safranrisotto und süssem Peperonta	Fr. 49.00

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Luftiges Schoggimousse mit Erdbeeren, Rahm und Krokant	Fr. 14.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacesorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé mit Rahm	Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone, Schoggi mit Stückli, Kaffeekrokant, Zitronen-Thymian, Basilikum-Ananas, Zitronengras, Erdbeer-Rhabarber	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.