



VORSPESIEN

„Bärensalat“

Fr. 18.00/15.00

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

Weisswürstchen vom Brachsmen

Fr. 21.00

serviert an süssem Senf und Frühlingssalat

Wildschweinzungen Carpaccio

Fr. 17.00

serviert an erfrischender Gremolata mit buntem Gemüse, frischem Meerrettich und Kräutern

Marinierte Geissenfrischhäslü

Fr. 19.00

serviert mit buntem Grüenspargelsalat und Kräutern

Spargelcrèmesuppe mit Mandelkrokant

Fr. 14.00



Hauptgerichte

Felchenfilet vom Greifensee

Fr. 41.00

an Krebsbisque serviert mit Safran-Raps gnocchi
auf Selleri-Safranstock und sautierten Frühlingsgemüse
und frischem Spinat

Hechtcurry vom Greifensee

Fr. 39.00

serviert mit kleinem Gemüse und schwarzem Kornreis

Reh Saltimbocca vom Maibock

Fr. 45.00

serviert an Rosmarinjus und Brennessel-Weissweinsrisotto

Geschmorte Wildschweinhaxe

Fr. 39.00

an erfrischender Gremolata serviert mit Mascarponebramata

Zarter Tafelspitz

Fr. 43.00

an Salsa verde und Fischer Meerrettichcrème serviert mit
Bratkartoffeln und Schmorgemüse

Bärentatze

Fr. 37.00

Cordon bleu „Bären“ serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Frühlingsgemüse

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu mit
Honigrosmarinlacé Fr. 16.00

Luftiges Bären Schokoladenmousse Fr. 16.00

Trio für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenlacé Fr. 18.00

Hausgemachte Bärenlacé Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Zwetschgen, Kaffeekrokant
Schoggi Fleur de Sel, Honig-Rosmarin, Sauerrahm-Safran

... Von Mittwoch bis Freitag servieren wir Ihnen
Tagesfrische Mittagsmenüs mit Fisch, Fleisch und
vegetarische Gerichte mit kleinen Vorspeisen dazu...

alle Preise inklusive MwSt.