



.....noch frischer, noch besser, noch aktueller  
365 Tage Wildspezialitäten aus Eigen- und Schweizer Jagd

Restaurant Bären  
Stedtligass 26 8627 Grüningen  
[www.restaurant-baeren-grueningen.ch](http://www.restaurant-baeren-grueningen.ch) 044 935 11 76

# Ihren Anlass im Restaurant Bären

## Fünfmal einmalig....

Ganz gleich, ob **Hochzeitsfest, Tauffeier oder Geburtstagsparty** – ob **vereinsjubiläum, Firmen-Event oder Familienfeste** wie Firmungen: Im Bären gelingt jeder Anlass. Mit Begeisterung, langjähriger Erfahrung und Kompetenz beraten wir Sie gerne bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier.

## Ofenstube

Die ganz in Nussbaumholz getäfelte Ofenstube im ersten Stock verströmt Gemütlichkeit in persönlichem Ambiente. Ausserdem eignet es sich ganz besonders für Besprechungen, kombiniert mit einem Mittag- oder Abendessen: Bis zu 25 Personen können sich an einem Tisch gemeinsam unterhalten und geniessen.



## Bärenstübli

Das Bärenstübli ist ein heller, freundlicher Raum und bietet Ihnen die beste Möglichkeit für ein festliches Zusammensein wie auch Sitzungen in kleinem Rahmen bis zu 12 Personen oder in Kombination mit der Ofenstube Sitzung/Dinner.



## „Einmal das ganze Restaurant für sich“

Das gemütliche und heimelige Restaurant fasst bis zu 60 Personen und kann zur perfekten Anlass-Location umfunktioniert werden wo auch ein Platz ist für Musik. Ebenfalls in Verbindung mit der schönsten Terrasse von Grüningen.

## Terrasse

An ruhiger und wunderschönen Lage findet sich unsere Bärenterrasse in mitten von Grün und traumhafter Aussicht.

Anlässe bis 28 Personen können wir draussen bereitstellen und verköstigen. Am Abend wird es dann richtig romantisch, Sonnenuntergang bis hin zum Candlelight Dinner



## Catering im Schloss Grüningen

Falls Sie im Schloss feiern und einen Caterer benötigen, organisieren wir Ihren Anlass auch gerne ausserhaus. Für einen Aperitif oder kleinere Bankette können wir ihnen ebenfalls ein schönes Menü zaubern. Vorbehalten ist natürlich die Geschäftsbedingungen und zusätzlichen Kosten des „Schlossherrn“ die separat aufgerechnet werden.



## Catering im Schloss Grüningen

Neu im Angebot servieren wir auch privat bei ihnen zu Hause, in Waldhütten oder je nach ihrem Wunsch.

Ob Aperitif, einfaches Buffet oder ein Dinner bei ihnen Privat können nach Absprache organisiert werden.

Fragen Sie uns, wir stellen ihnen etwas zusammen

**„Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren individuellen Menüwunsch zusammen“**

# Saisoniales Angebot

## Verschiedene Häppchen für Aperitifs.....

Rindstatar mit Kapern	pro Stück CHF 6.50
Ceviche vom Zander	pro Stück CHF 5.50
Geräucherte Bachforelle mit Meerrettich	pro Stück CHF 4.50
Tomaten Bruschetta	pro Stück CHF 3.50
Baby-Mozzarella mit Cherrytomaten	pro Stück CHF 3.50
Quinoa mit Rucolapesto und Rohschinken	pro Stück CHF 5.50
Siedfleischsalat	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Focaccia	pro Stück CHF 2.50
Melonen-Rohschinken	pro Stück CHF 4.50
Saisonale Quiche	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Focaccia	pro Stück CHF 2.50
Gemüsesticks mit hausgemachten Dips	pro Person CHF 2.50
Tataki vom Reh	pro Stück CHF 4.50
Safranrisotto mit Wildschweinbresaola	pro Stück CHF 5.50

## Auswahl an warmen und kalten Suppen Glas....

Rieslingschaumsüppchen	pro Stück CHF 3.00
Kartoffellauchsüppchen mit Koriander	pro Stück CHF 3.00
Schabzigersüppchen	pro Stück CHF 3.00
Tomatensuppe mit Gin	pro Stück CHF 3.00
Safran-Blumenkohlsuppe	pro Stück CHF 3.00
Tomaten-Wassermelonensuppe	pro Stück CHF 3.00
Melonensuppe mit Prosecco	pro Stück CHF 3.00
Gurkenkaltchale mit Dill	pro Stück CHF 3.00
Gazpacho nach Andalusischer Art	pro Stück CHF 3.00
Pikante Melonensuppe	pro Stück CHF 3.00

# Kleine Vorschläge für Ihren Anlass

## Menü 1

Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten,  
Gemüsen und vielem mehr an unserem Hausdressing

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadosauce  
mit Kartoffelnussküchlein und Gemüse

\*\*\*\*

Joghurtterrine mit frischen Mango

CHF 79.00

## Menü 2

Tafelspitzcarpaccio an Meerrettichcrème  
mit Apfel-Linsensalat

\*\*\*\*

Ganzen gebratener Rindshohrücken  
an Kräuterhollandaise, Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*\*

Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Beilagen

CHF 72.00

## Menü 3

Leichte Knoblauch Cremesuppe mit gebratenen Kalbsmilken

\*\*\*\*

Zartes Filet vom Oberländer Säuli  
an Apfel-Meerrettichsauce mit Safranrisotto und kleinem Gemüse

\*\*\*\*

Dörrzwetschgenterrine an Vielle Prunesabayon

CHF 64.00

#### Menü 4

Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten,  
Gemüsen und vielem mehr an unserem Hausdressing

\*\*\*\*

Zartes Schweinssteak vom Hohrücken  
an würziger Bärenbutter mit Bratkartoffeln und Gemüse

\*\*\*\*

Klassisches Tiramisu Su mit saisonalen Beilagen

CHF 56.00

#### Menü 5

Erfrischender Brotsalat  
mit geräucherter Grüninger Pouletbrust

\*\*\*\*

Filets vom Greifensee Eglí und Felchen  
an Mandelbutter mit Südsee Wildreis

\*\*\*\*

Frischer Oberländer Frucht- und Beerensalat mit Vanille-Mascarponeglacé

CHF 64.00

#### Menü 3

Saisonale Gemüsesuppe nach Wahl

\*\*\*\*

Gebratene Leber vom Oberländer Wasserbüffel  
mit knuspriger Rösti

\*\*\*\*

Variation von Bärenglacé

CHF 56.00

# Frei wählbare Gerichte

## Vorspeisen

Saisonale Focaccia	12.00
Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten, Gemüsen und vielem mehr...an unserem Hausdressing	15.00
Ceviche vom Greifensee Fisch an saisonalen und buntem Salat	18.00
Mostbröckli-Hüttenkäsetartar mit kleinem Salatstrauss	16.00
Dörrtomaten-Mascarponeterrine mit Basilikum-Orangenpesto	14.00
Tafelspitz Carpaccio an Meerrettichcrème mit Apfel-Linsensalat	16.00
Nüsslisalat mit Dörrtomaten, Mostbröckli und gehobeltem Sbrinz	16.00
Steinpilzrisotto mit Sbrinzchips	18.00

## Suppen

Glarner Schabzigersuppe mit Dörraprikosen	11.00
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Focacciachips	11.00
Kürbissüppchen mit Kernöl	11.00
Ratatouillesüppchen mit gebratenen Kalbsmilken	14.00
Rindskraftbrühe mit Safran-Eierstich	9.00
Tessiner Minestrone kalt oder warm serviert	11.00
Leichte Knoblauchsuppe	11.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckeinlage	11.00

## Vegetarisch

Auberginenpiccata auf Steinpilzrisotto	28.00
Hausgemachte Brennesselgnocchi an Rüeblí-Ingwersauce und Sbrinzchips	27.00
Hausgemachte zweifarbige Safran-Randen Gnocchi an Morchelrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Bergkäse überbacken	27.00
Kartoffel-Nusstätschli auf Peperonata	23.00
Safranrisotto mit Dörrotomaten und Mangold	28.00
Randenspaghetti mit Dörrotomatenpesto und gehobeltem Meerrettich	27.00
Auberginen-Cordon Bleu mit Knoblauchkartoffeln und Gemüse	27.00
Gefülltes Choleräbli mit Käse überbacken, buntem Gemüse und hausgemachte Gnocchi	31.00
Hausgemachte saisonale Gnocchi und nach Absprache	29.00

## Hauptgänge

„Bärentatze“ Cordon Bleu gefüllt mit Bergfichtenkäse und Rohschinken serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	36.00
Gebratenes Schweinssteak auf sämigem Pilzragout mit Butternudeln und Gemüse	26.00
Im Ofen gegarte gefüllte Kalbsbrust an Kräuterjus mit hausgemachten Raps Gnocchi und saisonalem Gemüse	36.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto und Ratatouille	41.00
Im Ganzen gebratener Rindshohrücken an Kräuter-Hollandaise, Polenta und Gemüse	45.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadossauce mit Kartoffelgratin und buntes Sommergemüse	46.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet süssen Peperoni und Süsskartoffelgnocchi	52.00
Gebratene Leber vom Wasserbüffel mit knuspriger Rösti	34.00
Rindsschmorbraten alla Nonna mit Tessiner Steinpilzrisotto	36.00
Gefüllter Kalbsbraten an Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
Hausgemachter Hackbraten an Kräuterjus mit Meerrettich-Kräuter-Kartoffelstock und buntem Gemüse	33.00



## Wild und Fisch

Abhängig von der Jagd und Tagesfang geben wir Ihnen persönlich eine Empfehlung

Ganze Rehkeule an Steinpilzsauce mit Quarkspätzli und saisonalem Gemüse	39.00
Rehrücken an Kräuterjus mit Safranpizokel und Saisonalem Gemüse (1 Gang)	47.00
Wildschweinrückenfilet mit Steinpilzrisotto und Kürbis-Wirzgemüse (1 Gang)	45.00
Rehschnitzel Saltimbocca an leichtem Jus mit Brennesselrisotto und Sbrinz	44.00
Entenbrust aus Eigenjagd à l'orange serviert mit sämigem Risotto	43.00
Wild Chinoise mit Wildbouillon und Wildmark (Hirsch, Wildschwein, Reh, Gams, Damhirsch, Sikahirsch) serviert mit verschiedenen feinen Dips und Saucen, verschiedenen Spätzli, Pizokel, Risotto, Bratkartoffeln etc.	65.00

## Dessert

Maroni Tiramí Su mit eingelegten Früchten	14.00
Luftiges Schokolandenmousse mit saisonalen Beilagen	14.00
Variation von unseren hausgemachten Glacé und Sorbets	18.00
Panna Cotta mit eingelegten Kirschen	11.00
Apfelstrudel im Säcklein mit Vanillesauce oder Glacé	14.00
Dörrzwetschgenterrine an Vielle Prunesabayon	14.00
Joghurtterrine mit frischen Mango	11.00
Bärenschnitte mit Saisonaler Füllung	11.00

Nebst den Menüvorschlägen können Sie selbstverständlich auch von unserem aktuellen Angebot auswählen.... Kontaktieren Sie uns, um einen individuellen Menüvorschlag zu erhalten.



**Gault & Millau**

**JAGD & NATUR**  
Das Schweizer Jagdmagazin



Der Publikumspreis

Restaurant Bären  
Stedtligass 26 8627 Grüningen

[www.restaurant-baeren-grueningen.ch](http://www.restaurant-baeren-grueningen.ch) 044 935 11 76