

MEDITERRANE WOCHEN

BÄREN LYSS

Mediterranes Degustations Menü mit Wein

*Frisches Rinds- Carpaccio mit Cashew Nüssen
Parmesanspäne und Ruccola
10 cl
Verdejo Rueda
Bodegas Alzueta (Spanien)*

*Klare Tomaten-Fenchelessenz
Mit Riccota-Klösschen
10 cl
RosaMati IGT
Fattoria Le Pupille (Toscana Italien)*

*Kleiner Grillteller
Mit Lammfilet im Parmaschinken-Mantel, Rindsfilet und
Schweinefilet, Provence - Sauce
Mediterranes Gemüse, Ofenkartoffeln
10 cl
Ripasso Valpolicella Classico PEGRANDI DOC
Vaona, Veneto (Italien)*

*Limoncello-Sabayone
Mit frischen Erdbeeren
10 cl
SolAlto IGT
Fattoria Le Pupille Toscana (Italien)*

*Menu complet Fr. 79.00
Menu ohne Wein Fr. 65.00*

VORSPEISEN

<i>Frisches Rindscarpaccio mit Cashew Nüssen Parmesanspäne und Ruccola-Salat</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Toscanischer Brotsalat (Panzanella) mit Peperoni, Gurken, Oliven, rote Zwiebeln und Tomaten</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Frisches Rinds-Tartar mit Salatbouquet Toast und Butter</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Hausgebeizter Graved-Lachs mit Brotchips Radieschen-Vinaigrette im Ruccolanest</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Crevettencocktail mit Melonen Mariniert mit Portwein</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Saisonsalat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>

SUPPEN

<i>Curry-Kokos-Suppe mit Crevettenspiess</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Auch als Erfrischende Kaltschale ein Genuss</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Klare Tomaten-Fenchelessenz mit Riccotaklösschen</i>	<i>Fr. 11.00</i>

Preise inkl. 8 % MWST

FISCH / CREVETTEN

*Eglifilets in Butter gebraten „Grenobler Art“ Fr. 34.00
(Zitronen, Oliven, Kapern) Ofenkartoffeln*

*Gebackene Eglifilet Fr. 34.00
Mit Limonen-Schnittlauchcreme, Ofenkartoffeln*

*Eglifilet „Gourmet“ Fr. 39.00
Mit Crevetten, Tomatenwürfel an Hausbuttersauce
Trockenreis*

*Gebratene Zanderfilet, Zitronen- Thymian-Sauce Fr. 33.00
Auf Mediterranem Gemüse mit Ofenkartoffeln*

*Riesencrevetten am Spiess „Danieli“ Fr. 34.00
Gratiniert mit unserer Hausbutter
Trockenreis*

*Gebackene Riesencrevetten auf Salatbouquet Fr. 32.00
Mit Wassermelonen-Mango-Salsa*

*Riesencrevetten am Zitronenspiess Fr. 32.00
an einer Lime-Thymian-Butter
mit Trockenreis*

Preise inkl. 8 % MWST

VEGETARISCHE GERICHTE

Reich garnierter Gemüseteller mit Butterreis Fr. 21.00

*Zitronen-Risotto mit Ruccola
und Cashew-Nüssen* Fr. 23.00

Spaghetti Primavera Fr. 24.00
Mit Broccoli, Tomaten, Peperoni und Oliven
Lauwarmer Fetakäse

Spanisches Omelette Fr. 23.00
Peperoni, Tomaten, Pilze, Kartoffeln und Zucchetti

Kokosnussreis mit caramelisierten Früchten Fr. 29.00
(Bananen, Mango, Honigmelonen)
Flambiert mit Grand Marnier

Gebackene Champignons Fr. 25.00
Auf Mediterranem Gemüse, Lime- Schnittlauchcreme

Preise inkl.8% MWST

UNSERE BELIEBTEN HOLZSPIESSE

*BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefleisch
Pfefferbutter, Twisterkartoffeln* *Fr. 32.00*

*PROVENCE-SPIESS mit Lammfilet
Auf mediterranem Gemüse, Ofenkartoffeln* *Fr. 36.00*

*HIGHLANDER-SPIESS mit Lamm- und Rindfleisch
Whiskysauce, Twisterkartoffeln* *Fr. 34.00*

*ASIA-SPIESS mit Pouletbrust
an pikanter Süss-Sauersauce, Trockenreis
garniert mit Früchten* *Fr.32.00*

*LYSSER-SPIESS mit Schweinefilet, Speck
und Dörrzwetschgen, Rötelsauce, Butterrösti* *Fr. 33.00*

*MIXED-GRILL-SPIESS mit Lamm- Schweine-
und Rindfleisch, Kräuterbutter, Ofenkartoffeln* *Fr. 42.00*

*VENETO -SPIESS mit Fleisch vom Rindsentrecôte
An einer gehaltvollen Amarone-Sauce
mit frischem Thymian- Risotto* *Fr. 46.00*

Preise inkl. 8 % MWST

BÄREN-STARKE-SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes Rindsfilet mit Kräuterkruste Fr. 49.00
Auf einem Portweinspiegel
Frisches Gemüse vom Markt, Pommes Frites

Pouletbrust gefüllt mit Taleggio Fr. 38.00
Gebraten mit Parmaschinken und Salbei
Frisches Gemüse vom Markt, Nudeln

Gebratenes Lammfilet im Parmaschinken- Mantel Fr. 42.00
Provence-Sauce, Mediterranes Gemüse
Risotto

Gebratenes Rinds-Entrecote, Portweinsauce Fr. 44.00
Frisches Gemüse vom Markt, Ofenkartoffeln

Flachgeklopftes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Fr. 35.00
frisches Gemüse vom Markt
und leichter Zitronen- Polenta

Mediterrane Grillpfanne ab 2 Personen p.P Fr.49.00
Rindsfilet, Lammfilet und Schweinemedallions im Speckmantel
Provence Sauce, Mediterranes Gemüse, Ofenkartoffeln

Preise inkl. 8 % MWST

KLASSISCHE FLEISCHGERICHTE

*Ratsherrenpfännli „Schweinemedailleurs“ mit Pilzsauce Fr.29.00
Ofenkartoffeln, frisches Gemüse vom Markt*

*Schweineschnitzel paniert Fr.25.00
Pommes Frites, frisches Gemüse vom Markt*

*Ossobucco mit Schmorgemüse Fr.33.00
und leichter Zitronen- Polenta*

*Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce Fr.34.00
Butternudeln, frisches Gemüse vom Markt*

*Kalbscordonbleu mit Parma Schinken und Taleggio Fr.35.00
Pommes Frites, frisches Gemüse vom Markt*

*Rinds Entrecote Tagliata Fr.36.00
Mit Cherrytomaten, frischer Ruccola an Balsamico-Dressing
Dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbrot*

Preise inkl. 8% MWST

KALTE GERICHTE

<i>Reichhaltiger Salatteller mit Ei</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Wurstsalat garniert mit gemischtem Salat</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Wurst-Käsesalat garniert mit gemischtem Salat</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Thonsalat garniert mit gemischtem Salat</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Kaltes Roastbeef mit Lime-Schnittlauchsauc Mit Salatgarnitur</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Lauwarme Pouletbruststreifen an Balsamicodressing Bunter Blattsalat</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Melone mit Parmaschinken</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Schinken- oder Salami - Sandwiches</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Käse- oder Gemischtes -Sandwiches</i>	<i>Fr. 7.00</i>

WARME GERICHTE

<i>Portion Pouletflügeli 6Stk</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Berner Rösti mit Speck und Spiegelei</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Hausgemachte Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Butterrösti</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Pfeffersteak vom Grill (kleines Entrecôte) Ofenkartoffeln, Gemüse</i>	<i>Fr. 25.00</i>

Preise inkl. 8% MWST