

MENUVORSCHLÄGE

(mit Nachservice)

ab 12 Personen

Menu 101

Kraftbrühe mit Flädli

Reich- garnierte Bernerplatte

Petersilienkartoffeln

Dörrbohnen und Sauerkraut

Hausgemachte gebrannte Creme

Fr. 41.00

Menu 102

Gelberbsensuppe

Suure Mocken

Kartoffelstock

Grüne Bohnen mit Speck

Meringue mit Glace und Rahm

Fr. 39.00

Menu 103

Kraftbrühe mit Backerbsen

Kalbsrahmschnitzel

Nüdeli an Butter

Mischgemüse

Parfait glacé Grand marnier

Fr. 47.00

Menu 104

Maiscremesuppe mit Selleriestroh

Kalbs-und Schweinebraten

Rosmarinkartoffeln

Seeländer Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 49.00

Menu 106

Grüner Salat

Gebackene Eglifilet

mit Tartaresauce

Petersilienkartoffeln

Limonen Quark-creme

Fr. 47.00

Menu 107

Kraftbrühe mit Sherry

Gebratene Zanderfilet mit Mandeln

Marinierter Kalbskarrebraten

Gefüllte Kartoffeln

Seeländer Gemüse garnitur

Hausgemachte Vacherin Glace

Fr. 68.00

Menu 109

Rauchlachstartar auf Toast

Sahnemeerrettich

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe

Käsegebäck

Bunter Blattsalat mit gebratener

Entenbrust an Balsamicodressing

Pfefferminz sorbet

Zart-rosa gebratenes Kalbsteak

An Morchelrahmsauce

Kartoffelkroketten

Seeländer Gemüse garnitur

Frische Ananas mit Waldbeerglace

Fr. 82.00

Menu 108

Kraftbrühe mit Eierstich

Eglifilet gebacken mit Tartaresauce

Schweinefilet im Teig

Mandelkartoffeln

Frisches Gemüse vom Markt

Zwetschgensorbet

Fr. 66.00

Menu 110

Hausgebeizter Graved-Lachs

Dillmayonnaise

Doppelte Kraftbrühe „ Monte Carlo“

Crostini mit Tomaten

Perlhuhnbrust im Speckmantel auf

einen Salatbeet mit Himbeeressig

Zitronensorbet mit Campari

Bärenpfanne (Kalbs- Schweins und

Rindsmedaillons mit ihren saucen)

Butter Spätzli

Frisches Gemüse vom Markt

Eisbombe nach Art des Chefs

Fr. 88.00

TELLER - MENU

(ohne Nachservice)

ab 12 Personen

Menu 260

Tagessuppe

Fleischspiessli mit Cafe de Paris-Sauce

Röstikroketten

Buttergemüse

Coupe Maison

Fr. 32.00

Menu 262

Tagessuppe

Schweins Cordon-bleu

Pommes frites

Frisches Gemüse vom Markt

Eiskaffee mit Rahm

Fr. 36.00

Menu 264

Tagessuppe

Grüner Salat

Gebackene Eglifilet mit Tartaresauce

Salzkartoffeln

Früchtesorbet

Fr. 44.00

Menu 261

Tagessuppe

Marinierter Schweinebraten

Kartoffelgratin

Seeländer Gemüse garnitur

Hausgemachte gebrannte Creme

Fr. 36.00

Menu 263

Tagessuppe

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce

Nüdeli an Butter

Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 42.00

Menu 265

Tagessuppe

Gemischter Salat

Steinpilzrisotto

Ratatouillegemüse

Hausgemachte Caramelköppli

Fr. 38.00

STELLEN SIE IHR MENU SELBER ZUSAMMEN

KALTE VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	Fr. 16.00
Rauchlachstartare mit Dillmayonnaise	Fr. 18.00
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	Fr. 18.00
Crevettencocktail an Calypsosauce Toast und Butter	Fr. 17.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill	Fr. 18.00
Kleiner Bündnerteller	Fr. 16.00
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat	Fr. 15.00
Rindstartare an rassiger sauce Toast und Butter	Fr. 19.00
Rindfleisch - Carpaccio mit Disteloel	Fr. 18.00
Gourmetteller (von allen Köstlichkeiten ein Wenig) nach Aufwand oder Wunsch	
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Grüner Salat	Fr. 7.00
Gemüse- Terrine mit Tomaten- Vinaigrette	Fr. 15.00

SUPPEN

Tagessuppe	Fr. 5.00
Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 6.00
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 8.00
Maiscremesuppe mit Selleriestroh	Fr. 9.00
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	Fr. 10.00
Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe	Fr. 10.00

WARME VORSPEISEN

Gebackene Eglifilet mit Tartaresauce	Fr. 19.00
Gebratene Norwegerlachstranche auf Ratatouillegemüse	Fr. 18.00
Gefüllte Crêpes mit Waldpilzen	Fr. 17.00
Hausgemachte Maultaschen mit Steinpilzfüllung	Fr. 16.00
Gebackene Champignons mit Tartarsauce	Fr. 14.00
Fritierter Camembert mit Preiselbeerrahm	Fr. 15.00
Geflügelspiessli mit Erdnussauce	Fr. 15.00
3 Stk. Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	Fr. 12.00

HAUPTGERICHTE

Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce	Fr. 22.00
Poulet aus dem Ofen nach Grossmutter Art	Fr. 19.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Waldpilzen	Fr. 25.00
Schweinmedaillons an Calvadosauce	Fr. 27.00
Schweinehalsbraten „ Dentenberg „ mit Dörrzwetschgen	Fr. 25.00
Braunes Schweinsvoessen Seeländer Art	Fr. 22.00
Schweinesteak vom Grill mit Kräuterbutter	Fr. 24.00
Schweineschnitzel Jäger Art	Fr. 21.00
Schweinegulasch Szegendiner Art mit Sauerkraut	Fr. 21.00
Schweine Cordon-bleu	Fr. 23.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	Fr. 26.00
Wiener Schnitzel	Fr. 27.00
Marinierter Kalbsschulterbraten	Fr. 25.00
Grilliertes Kalbsteak an Morchelrahmsauce	Fr. 38.00
Kalbsmedaillons an Kräuterkruste und Portweinsauce	Fr. 45.00
Rindsschmorbraten an Burgundersauce	Fr. 23.00
Ungarisches Rindssaftgulasch	Fr. 21.00
Rindsfiletwürfel „ Stroganoff“	Fr. 32.00
Rinds - Tournedos Sauce Bernaise	Fr. 38.00
Gebratenes Roastbeef Sauce Choron	Fr. 35.00
Gebratenes Lammfilet an Limonensafransauce	Fr. 33.00
Lammkarree aus dem Ofen mit frischen Kräutern	Fr. 32.00

Bären Rendez-vous

Lammfilet und Pouardenbrust im Schweinenetz	Fr. 35.00
---	-----------

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne die Beilagen nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Lyonerkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten,
Trockenreis, Risotto, Teigwaren, Polenta.....
Frisches Gemüse vom Markt.....

BAYERN ZU GAST

Deftiger Schweinsbraten mit Kruste, Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 19.00
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 19.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Natursauce und Eierspätzli, Gemüse	Fr. 21.00
$\frac{1}{2}$ Bayrische Mastente mit Reibekuchen, Blaukraut mit Bratapfel	Fr. 25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Spätzlipfanne mit frischen Gemüse und Alpkäse gratiniert	Fr. 19.00
Gemüse im Backteigmantel auf Süss-Saurer Sauce mit Kräuterreis	Fr. 19.00
Steinpilzrisotto mit Ratatouillegemüse	Fr. 19.00

SÜSSPEISEN / DESSERT

Hausgemachte gebrannte Creme	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 8.50
Meringue mit Rahm	Fr. 7.50
Caramel-Köpfli	Fr. 7.00
Berühmter Bären Eiskaffe	Fr. 8.50
Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse	Fr. 10.00
Hausgemachtes Parfait Grand-Manier	Fr. 10.00
Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 9.50
Zwetschgenorbet mit Zwetschgenwasser	Fr. 9.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 9.50

SAISONALE DESSERT

Erdbeeren mit Rahm	Fr. 8.50
Coupe Romanoff	Fr. 8.50
Coupe Nesselrode	Fr. 8.50
Vermicelles mit Rahm	Fr. 7.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	Fr. 9.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 10.00
Hausgemachte Vacheringlace Aroma nach Ihrer Wahl	Fr. 10.00
Sabayon mit Marsala	Fr. 10.00

SAISON - SPEZIALITÄTEN

WINTER	Käse-Fondue / Raclette Fondue-Chinoise Wildschwein - Gerichte Meerfrüchtedefestival
FRÜHLING	Spargel- Zeit
SOMMER	Leichte Sommergerichte
HERBST	Wild - Spezialitäten Aus einheimischer Jagd

BUFFET- ANGEBOTE

(Mind. 30 Personen)

BAYERISCHES - BUFFET

ab Fr. 32.00

Salatauswahl

Leberknödelsuppe, Krautwickel, Schweinebraten mit Kruste, Weisswürste, Rostbratwürste, Schweinshaxen, Fleischkäse, Semmelknödel, Sauerkraut, verschiedene Brote und vieles mehr...

BAUERN - BUFFET

ab Fr. 32.00

Salatauswahl

Seeländer Gemüsesuppe, Bratwurst am Meter, Braten, Poulet, gefüllte Kalbsbrust, Rösti, Gratin, Seeländer-Gemüse und vieles mehr...

KLASSISCHES FRANZÖSISCHES BUFFET

ab Fr. 48.00

Kalt: Reichhaltiges Hors d'oeuvres- Auswahl, verschiedene Salate und Saucen
Warm: Kalbskarrebraten, Schweinefilet im Teig, Roastbeef, Gebratene Kartoffeln, frisches Gemüse vom Markt und vieles mehr

DESSERT - BUFFET

NACH AUFWAND ODER WUNSCH

FÜR EINE BUFFET-ZUSAMMENSTELLUNG STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG