

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrinen mit Pistazien
eingekochte Trauben, Preiselbeer- Confi
Lauwarmes Brioche Brot und Butter 80g Fr. 19.—

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 13.50

Gemischter Salat Fr. 9.80
mit Kabis, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais, Rettich,
Kernen und Croûtons

Bunter Marktsalat Fr. 9.—

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:
Französisch, Nuss-Honig oder Senf-Honig-Vinaigrette

Hausgemachte Suppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe Fr. 11.—
mit Ingwer und Ahornsirup

serviert mit gebratenem Rehfleisch-Spiessli Fr. 19.50

Maroni-Cappuccino mit Zimtzucker Fr. 17.—
und Ahorn-Speck

Der Chef empfiehlt

Wild- Grillpfanne

ab 2Pers.

p.P. Fr. 86.—

Wird am Tisch von unseren Service-Mitarbeitern angerichtet
mit Hirschentrecôte, Wildbratwurst, Wildschweinfilet und Rehrücken
(je 90g)

serviert in zwei Gängen mit leckeren Wildbeilagen

1. Gang mit Süsskartoffelstampf, Speck-Rosenkohl,
gebratenen Mischpilzen, Zimtapfel und Preiselbeer-Rahmsauce

2. Gang mit hausgemachten Spätzli, Blaukabis, glasierten Maroni,
Weissweibirne und Champignons-Rahmsauce

Vegetarisch

Veganes Tatar aus Sojabohnen, Randen

100g

Fr. 22.—

als Hauptgang

170g

Fr. 33.—

serviert mit Meersalz, Olivenöl und veganem Brötchen vom Beck

Schweizer Käsespätzli

Fr. 29.—

mit Davoser Alpkäse, Rahm und Schnittlauch

serviert mit gerösteten Zwiebeln

Kürbisrisotto mit süss-saurem Kürbis, Salbei-Pesto

Fr. 28.—

und gehobeltem Davoser Alpkäse

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet Fr. 36.—
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer dazu Twisterkartoffeln

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch Fr. 38.—
an Whiskyrahmsauce mit Twisterkartoffeln

CHICKEN-SPIESS mit Pouletbrust und Speck Fr. 38.—
an Preiselbeer-Rahmsauce mit Süsskartoffelstampf

BÜNDNER-SPIESS mit Hirschfleisch Fr. 39.—
an Champignons- Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

ELSÄSSER-SPIESS mit Wildschwein- Filet und Speck Fr. 42.—
an Preiselbeer- Rahmsauce mit Kürbisrisotto

Jeder Spiess geht auch als ½ Portion

Degustations- Wildmenu

Rehtatar mit Gin
geräuchertes Paprikapulver
knuspriges Eigelb

Wildbratwurst «Chef's Rezept»
mit hausgemachtem Senf und Brot vom Beck

Entenleber Terrine nach Flo's Rezept
mit Vanille-Birnen Kompott
lauwarmes Brioche Brot

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Kräuterkruste
Preiselbeer-Rahmsauce
Süsskartoffelstampf, Speck-Rosenkohl, Zimtapfel, Süss- Sauer Kürbis

Trauben Tiramisu
mit Grappa aus unseren eigenen Trauben, Mascarpone,
eingekochte Trauben, Biscuit

Beim Menü gibt es keine kleinen Portionen oder Abänderungen von den Gängen

Menu komplett			Fr. 104.—
Rehtatar	80g		Fr. 19.—
Bratwurst	1 Stk.	80g	Fr. 11.—
Terrine	70g		Fr. 26.—
Menu-Hauptgang	160g		Fr. 43.—
Dessert			Fr. 11.—
Weinbegleitung durch unsere Sommelière «Susi Bodor» zu jedem Gang das passende Glas Wein			Fr. 62.—

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Bärenstarke Wildgerichte

Rosa gebratene Rehschnitzel
mit Champignons-Rahmsauce
gebratene Mischpilze
dazu hausgemachte Spätzli, Blaukabis
und glasierte Maroni

170g

Fr. 42.—

Rosa gebratener Rehrücken (ohne Knochen)
mit Preiselbeer-Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli, Speck- Rosenkohl
und glasierte Maroni

160g

Fr. 52.—

Rosa gebratenes Wildschweinfilet
mit Preiselbeer-Rahmsauce
gebratene Mischpilze, hausgemachtem Süsskartoffelstampf
Blaukabis und glasierte Maroni

160g

Fr. 39.—

Rehgeschnetztes „Babuschka“
Champignons-Rahmsauce
hausgemachte Spätzli, Blaukabis
und glasierte Maroni

150g

Fr. 38.—

Klassische Fleischgerichte

Ratsherrenpfännli Fr. 35.—
Rosa gebratenes Schweinefilet an Champignons-Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten
und Seeländer Gemüse garnitur

Kalbsrahmschnitzel an Champignons-Rahmsauce Fr. 37.—
mit Nudeln
und Seeländer Gemüse garnitur

Kalbs- Cordonbleu Fr. 44.—
mit Taleggio und Landrauchschorlen gefüllt
Seeländer Gemüse garnitur und Pommes Frites

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Jus 160g Fr. 41.—
mit gebratenen Mischpilzen und Speckchips
Seeländer Gemüse garnitur und Süsskartoffelstampf

Tellergerichte

Bären-Rösti mit Speck, Zwiebeln und Käse
mit zwei Spiegeleier Fr. 22.—

Cervelat Salat mit Käse an unserem Hausdressing
Spezial Cervelat von der Metzgerei Winkler Lyss 250g
Zwiebeln und Essiggurken
mit Pommes Frites **oder** Salatgarnitur Fr. 21.—

Paniertes Schweineschnitzel vom Nierstück
mit Pommes Frites Fr. 23.—

Bären-Burger mit 150g Rindfleisch
mit Käse, Speck und Röstzwiebeln
dazu Pommes Frites Fr. 23.—

Salatteller mit Ei und Mischpilzen Fr. 17.—