

Kalte Vorspeisen

Lachs Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachs
Orangen, Avocado, Dill Fr. 19.—

Frisches Rindstatar mit Salatbouquet 100g Fr. 23.—
als Hauptgang 150g Fr. 36.—
serviert mit Toast und Butter

Portugiesischer Pulpo Salat Fr. 16.—
mit Zwiebeln, Knoblauch, Peterli, Tomaten
frisches Brot vom Beck

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

Bunter Marktsalat Fr. 9.—

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

Suppen

Curry- Kokossuppe mit Kokosflocken Fr. 12.50
mit gebratenem Crevetten Spiess (2 Stk) ca. 120g Fr. 23.50

Spargelsuppe mit Bärlauchpesto und Knoblauchtoast Fr. 12.50

Fisch und Crevetten

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kerbelcreme
Mediterranes Gemüse, Kräutergnocchi Fr. 43.—

Gebratene Pulpo Arme 180g Fr. 36.—
mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten
serviert mit Neuen Kartoffeln

Kalifornischer Wrap Fr. 29.—
Weizentortilla
mit hausgeräuchertem Lachs, Dillcreme, Avocado, Rettich,
Mais, Karotten, Salatgurke, Kabis und Salat
serviert mit Pommes Soufflés

Vegetarische / Vegane Gerichte

Kräutergnocchi mit Cherrytomaten Fr. 31.—
Schwarze Oliven, Ruccolasalat, Burrata Käse

Veganes Tatar aus Sojabohnen, Randen 100g Fr. 22.—
als Hauptgang 170g Fr. 33.—
serviert mit Meersalz, Olivenöl und veganem Brötchen vom Beck

Unsere beliebten Holzspiesse

Bären-Spiess mit Rindfleisch und Schweinefilet Fr. 38.—
mit hausgemachter Café de Paris Sauce
und Twisterkartoffeln

Highlander-Spiess mit Lamm- und Rindfleisch Fr. 39.—
an Whiskyrahmsauce
mit Twisterkartoffeln

Asia-Spiess mit Schweizer Pouletbrust Fr. 39.—
an leicht pikanter Süss-Sauer-Sauce
garniert mit frischen Früchten und Trockenreis

Chef-Grillspieß mit Lammfleisch, Rindsfilet, Fr. 51.—
Jakobsmuscheln und Speck
serviert mit Kerbelcreme und Chimichurri Sauce
mit Kräutergnocchi und Stangenspargel

Surf and Turf-Spiess mit Schweinefilet, Jakobsmuscheln Fr. 49.—
Speck, Crevetten, Pulpo Arme,
an Chimichurri Sauce, mit neuen Kartoffeln

Alle Spiesse gibt es auch als halbe Portion

Klassische Seeländer Spargelgerichte

Sobald es Seeländer Spargel gibt, werden wir ausschliesslich Spargel von der Seeländerspargel GmbH in Fräschels haben.

Portion Weisse Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kerbelcreme	250g	Fr. 29.—
Portion Grüne Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kerbelcreme	250g	Fr. 26.—
Portion gemischter Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kerbelcreme	280g	Fr. 28.—
Portion gemischter Stangenspargel «Frittiert» Sauce Hollandaise, Kerbelcreme	250g	Fr. 32.—
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 14.—
Gebratenes Schweins- Nierstück	180g	Fr. 12.—
Rindsfilet	180g	Fr. 29.—
Hausgeräucherter Lachs	120g	Fr. 11.—
Portion Schinken	100g	Fr. 8.—
Portion Neue Kartoffeln	120g	Fr. 6.—
Portion Bündnerfleisch	100g	Fr. 11.—

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis oder Quinoa

Saucen:

Soja- Vinaigrette, Chimichurri Sauce oder Senf-Honig-Vinaigrette

Gemüse:

Karotten Streifen
Salatgurke
Schnittlauch
Frühlingszwiebeln
Tomaten
Mais
Kabis
Radieschen
Rettich
Spargel

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Sprossen
Granatapfelkerne

Früchte:

Mango
Kiwi
Ananas
Avocado
Erdbeeren «Saison»
Melonen

Protein:

Pulpo Arme	140g	Fr. 28.—
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.—
Gebratenes Schweins- Nierstück	160g	Fr. 27.—
Gebratene Jakobsmuscheln	3 Stk.	Fr. 32.—
Hausgeräucherter Lachs	140g	Fr. 26.—
Vegan mit Kichererbsen Bällchen	6 Stk.	Fr. 28.—

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**

Bären Frühlings Degustationsmenü

Crevetten Cocktail mit Passionsfrucht-Vinaigrette
Speckchips, Toast und Butter

Türkische rote Linsensuppe
nach Emine's Rezept

Cherrytomaten Salat mit Burrata-Käse
Bärlauchpesto, Balsamico Essig

Frühling Surf and Turf
Rindsfilet und gebratener Pulpo Arm
Kerbelcreme
Stangenspargel, Kräutergnocchi

Erdbeer Törtli
Vanillecreme, Rahm, Erdbeeren

Beim Menü gibt es keine Abänderungen der Gänge

Menü komplett	Fr. 91.—
Menü Cocktail	Fr. 14.—
Menü Suppe	Fr. 11.—
Menü Tomaten	Fr. 16.—
Menü Hauptgang	Fr. 56.—
Menü Dessert	Fr. 8.—

Weinbegleitung durch unsere Sommelière Susi Bodor
zu jedem Gang das passende Glas Wein Fr. 62.—

Preise inkl. 8.1% MwSt.