

Vorspeisen

Florian's Entenleber Terrine 70g Fr. 24.–
3-erlei vom Granny Smith Apfel, glasiert, confit, getrocknet
serviert mit hausgemachtem Kartoffelbrot, Butter

Hausgeräucherter Norwegischer Lachs Fr. 16.–
mit Whisky Marinade, Meerrettichcreme und Kräutersalat
serviert mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Butter

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 13.50

Gemischter Salat Fr. 9.80
Karotten, Kabis, Gurken, Tomaten, Mais, Randen

Saisonsalat Fr. 9.–

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

Hausgemachte Suppen

Bieler Weisswein Suppe mit Rahm Fr. 14.50
und Tomaten-Kräuterbaguette

Florian's Bündner Gerstensuppe nach Familienrezept Fr. 13.50
Gemüse, Gersten, Fleisch, Rahm, dazu knuspriges Knoblauchbaguette

Der Chef empfiehlt

Seeländer Siedfleisch (Rind) mit Meerrettichcreme
Karotten, Pfälzer, Sellerie, gebratener Lauch, kleine Bratkartoffeln Fr. 33.–

Oma's Rindfleischroulade mit Speck, Gurken, Zwiebeln
Kartoffelstampf und Seeländer Marktgemüse Fr. 35.–

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 180g Fr. 42.–
serviert mit kräftigem Rotweinjus gebratenem Kräuterseitling
Rotweinrisotto mit Davoser Alpkäse und Seeländer Marktgemüse

Gebratene Bisonfilet-Würfel 150g Fr. 51.–
Whisky-Ahornsirup-Rahmsauce
Knusprige Butterrösti

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rindfleisch und Schweinefleisch «Januar Aktion» Fr. 33.–
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer
mit Twisterkartoffeln

König Stucki Spiess 480g Fr. 54.–

ASIA-SPIESS mit Schweizer Poulet Fr. 39.–
Süss-Sauer Sauce mit frischen Früchten und frittierten Bananen garniert
mit Trockenreis

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammrückenfilet und Rindfleisch Fr. 39.–
an Whisky-Rahmsauce
mit Twisterkartoffeln

MANITU-SPIESS mit Bisonfilet und Speck Fr. 56.–
mit Kräuterbutter und Rotweinjus
mit Bratkartoffeln

LYSSER- SPIESS mit Schweinefilet und Speck Fr. 39.–
Gorgonzola- Rahmsauce
Knusprige Butterrösti

Jeden Spiess gibt es auch als kleine Portion
Jeder Spiess hat 260g Fleisch

Bären Winter Klassiker

U.S Bisonfilet rosa gebraten, Rotweinjus, Kräuterbutter 160g Fr. 59.–
Pommes Frites und Seeländer Marktgemüse

Rosa gebratene Kalbsleber mit Rotweinjus Fr. 39.–
Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, glasierte Apfelscheiben,
gebratener Kräuterseitling

Flank-Steak 180g Fr. 44.–
U.S Fleischstück, welches wir hier in der Schweiz noch nicht so kennen.
Es ist der Bauchmuskel des Rindes und ist sehr geschmacksvoll und zart.
Das Fleisch wird 5 Std Sous-vide gegart und anschliessend gebraten.
Serviert mit Chimichurrisauce, Kräuterbutter
Pommes Frites und Seeländer Marktgemüse

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Randen-Ziegenkäse Ravioli Fr. 35.–
Spinat, gerösteten Nüssen und Pecorino Käse

Hausgemachter Quinoa-Burger mit Spiegelei Fr. 25.–
BBQ-Mayo, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe
Pommes Frites

Veganer Linsen Eintopf mit Süsskartoffeln Fr. 31.–
Karotten, Pfälzer, Lauch, Zwiebeln, Schnittlauch, gebratener Kräuterseitling
mit Apfelessig abgeschmeckt, dazu ein veganes Zopfbrötchen

Fisch / Krustentier Gerichte

«Daniele Spiess» mit Riesencrevetten Fr. 42.–
mit Café de Paris überbacken
Trockenreis

Fish and Chips «Bärä Style» Fr. 36.–
Pommes Frites und hausgemachte Tartarmayo

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis

Saucen:

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

Gemüse:

Karotten Streifen
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Kabis
Randen

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Speck
gekochtes Ei

Früchte:

Mango
Ananas
Kiwi
Banane

Protein:

Gebratenes Lammrückenfilet	140g	Fr. 34.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 31.–
Frittierte Crevetten	3 Stk	Fr. 34.–
Geräucherter Norwegischer Lachs	110g	Fr. 26.–
Egliknusperli	120g	Fr. 29.–
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk	Fr. 28.–

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