

## Vorspeisen

|                                                       |      |          |
|-------------------------------------------------------|------|----------|
| «Bären Tatar» frisches Rindfleisch von Hand gehackt   | 90g  | Fr. 21.– |
| mit Kartoffelbrot und Butter, mariniertem Nüsslisalat | 150g | Fr. 32.– |
| zusätzlich mit Pommes Frites                          |      | Fr. 5.–  |

Tatar gibt es auch als Vegane Variante auf Soja-Randen Basis

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| Hausgeräucherter Norwegischer Lachs                 | Fr. 17.– |
| Ahorn-Whiskycrème und Nüsslisalat                   |          |
| serviert mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Butter |          |

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons | Fr. 14.– |
|----------------------------------------------------|----------|

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Gemischter Salat                      | Fr. 10.80 |
| Karotten, Kabis, Gurken, Mais, Randen |           |

|             |            |
|-------------|------------|
| Saisonsalat | Fr. 9.50.– |
|-------------|------------|

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

## Hausgemachte Suppen

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Bieler Weissweinsuppe mit Rahm | Fr. 14.50 |
| und Tomaten-Kräuterbaguette    |           |

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Florian's Bündner Gerstensuppe nach Familienrezept | Fr. 11.– |
| Gemüse, Gersten, Fleisch und Rahm                  |          |

## Der Chef empfiehlt

### «Chefs Meat am Tisch»

**ab 2 Personen** Black Angus aus Argentinien

Vor dem Gast flambiert und aufgeschnitten, rosa gebraten  
serviert mit Pommes Frites und Seeländer Gemüse  
Kräuterbutter, Tomatenbutter, Ahorn-Whiskycrème

Argentinisches Rindsfiletsteak 180g pro Person

Fr. 59.–

Argentinisches Rindsentrecôte 250g pro Person

Fr. 64.–

Geschmorte Schweinskopfbäckli mit Rotweinjus  
Kartoffelstampf und Seeländer Marktgemüse

Fr. 29.–

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 160g  
serviert mit kräftigem Rotweinjus, Kräuterseitling  
Tessiner Maispolenta-Schnitten und Seeländer Marktgemüse

Fr. 44.–

Bären Klassiker: Ratsherrenpfännli  
Schweinefilet rosa gebraten Champignonrahmsauce  
Seeländer Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Fr. 38.–

## Unsere beliebten Holzspiesse

**BÄREN-SPIESS** mit Rindfleisch und Schweinefilet  
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer  
mit Twisterkartoffeln

Fr. 38.–

**König Stucki Spiess** 480g

Fr. 54.–

**ASIA-SPIESS** mit Schweizer Poulet  
Süss-Sauer Sauce mit frischen Früchten und frittierten Bananen garniert  
mit Trockenreis

Fr. 39.–

**HIGHLANDER-SPIESS** mit Lammrückenfilet und Rindfleisch  
an Whisky-Rahmsauce  
mit Twisterkartoffeln

Fr. 39.–

**MANITU-SPIESS** mit Rindsfilet und Speck  
mit Kräuterbutter und Rotweinjus  
Pommes Frites

Fr. 48.–

**FÖRSTER-SPIESS** mit Schweinefilet und Speck  
Champignonrahmsauce, gebratenem Kräuterseitling  
Kartoffel-Kroketten

Fr. 39.–

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.

## *Festliches Winter Menu*

Bären Wintersalat mit verschiedenen Blattsalaten,  
hausgeräucherte Wildtrockenwurst,  
geröstete Baumnüsse, Gorgonzola  
an Senf-Honig-Vinaigrette  
Fr. 16.–

\*\*\*

Maroni Cappuccino (Suppe)  
Milchschaum, Zimtzucker  
Fr. 14.–

\*\*\*

Karibischer Crevetten Cocktail  
Passionsfrucht-Vinaigrette, Mango und Ingwer  
Fr. 18.–

\*\*\*

Gebratenes Rindsfiletsteak  
mit Rotweinjus  
Kartoffelstampf und Seeländer Gemüse  
Fr. 44.–

\*\*\*

«Kreolische Banane»  
Flambierte Rum-Bananen mit frittierter Vanilleglace im Kokosmantel  
Fr. 13.–

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Menu komplett                         | Fr. 98.– |
| Weinbegleitung pro Gang 1dl Glas Wein | Fr. 35.– |

Sie können auch jeden Gang einzeln bestellen.

Beim Menu komplett gibt es keine kleinen Portionen!

Preise inkl. 8.1% MwSt.

## *Vegetarische Gerichte*

Gratinierte Tessiner Polenta Schnitten, Basilikumpesto  
Davoser Alpkäse und gebratenem Kräuterseitling Fr. 26.–

Hausgemachter BBQ-Auberginen Burger mit Bohnen  
BBQ-Mayo, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe Fr. 23.–  
Pommes Frites  
mit Spiegelei + Fr. 2.–

Veganes Kichererbsen Curry mit Kokosmilch (leicht scharf) Fr. 32.–  
Trockenreis, gesalzene Cashew Nüsse, Basilikumpesto

## *Fisch / Krustentier Gerichte*

Fish and Chips Fr. 36.–  
Frittierter Winterkabeljau mit Tartare-Mayo,  
Erbsenpüree (kalt)  
Pommes Frites

Lachs-Hacksteak mit Ahorn-Whiskycrème Fr. 29.–  
Kartoffelstampf und glasierte Karotten

# Poke Bowls zum selber zusammenstellen

## **Trockenreis**

### **Saucen:**

Soja-Vinaigrette, Zitrus Dressing 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. 29.– |
| Geräucherter Norwegischer Lachs             | 110g  | Fr. 26.– |
| Lachs-Hacksteak                             | 120g  | Fr. 26.– |
| 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.**