

Kalte Vorspeisen

Bauernsalat mit knusprigem Brot, Rohschinken, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Fetakäse ohne Rohschinken Fr. 17.–
Fr. 13.–

Frisches Rindstatar mit Salatbouquet 100g Fr. 23.–
als Hauptgang 150g Fr. 36.–
hausgemachtes Kartoffelbrot und Butter mit Pommes Frites Fr. 5.–

Tatar gibt es auch als vegane Variante

Cherrytomaten-Salat mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico dazu Burrata-Käse und Pesto Fr. 16.–

Gemischter Salat Fr. 11.80
Salatgurken, Mais, Karotten, Kabis, Rettich, Croûtons & Kernen

Bunter Marktsalat Fr. 9.80

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

Suppe

Curry-Kokossuppe mit Kokosflocken Fr. 12.50
Diese Suppe kann man auch kalt bestellen, wenn's draussen zu heiss ist. Sehr erfrischend 😊

Ligerzer Weissweinsuppe «Kim's Lieblingsuppe» Fr. 14.50
mit Chasselas, Rahm, hausgemachtem Knäckebrot

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Sommerliche Fischklassiker

Limonenrisotto mit Lachs und Thunfisch Fr. 37.–
Cherrytomaten, Basilikumpesto und Grano Padano Käse

Gebratenes Lachsrückenfilet 160g Fr. 36.–
mit Zitronen-Thymian-Butter,
kleine Ofenkartoffeln und mediterranes Gemüse

Salade Niçoise «Bären Rezept» gesund und frisch Fr. 34.–
Kurz gebratener Thunfisch, Tomaten, Gurken, grüne Bohnen,
Kartoffeln, gekochtes Ei, rote Zwiebeln, Balsamico Dressing
Vegetarische Variante mit Kichererbsenbällchen Fr. 29.–

Vegetarisch

BBQ-Auberginen-Burger mit roten Bohnen Fr. 25.–
Salat, Tomaten, Salatgurke, BBQ-Mayo
serviert mit Pommes Frites

Veganes Kichererbsen-Gemüse Curry «Maik's Rezept» Fr. 28.–
mit Reis, Cashewnüssen und Basilikumpesto

Unsere beliebten Holzspiesse

Bären-Spiess mit Rindfleisch und Schweinefilet Fr. 39.–
mit hausgemachter Café de Paris Sauce
Twisterkartoffeln

König Stucki Spiess 480g Fr. 64.–

Highlander-Spiess mit Lammrückenfilet und Rindfleisch Fr. 41.–
an Whiskyrahmsauce
Twisterkartoffeln

Asia-Spiess mit Schweizer Pouletbrust Fr. 41.–
an leicht pikanter Süss-Sauersauce, Trockenreis
garniert mit frischen Früchten

Surf and Turf mit Lachs, Speck, Thunfisch, Rindfleisch Fr. 48.–
Chimichurri-Sauce, Kräuterbutter
Limonenrisotto

Sommer-Spiess mit Thunfisch, Lachs, Crevetten Fr. 42.–
Chimichurri-Sauce, Kräuterbutter
Ofenkartoffeln und mediterranes Gemüse

Alle Spiesse gibt es auch als kleine Portion

Sommerklassiker

Kaltes Roastbeef mit Tartaremayo 160g Fr. 38.–
Australisches Entrecôte am Stück rosa gebraten
Gemischter Salat **oder** Pommes Frites
Als Vorspeise ohne Beilage, mit Salatbouquet Fr. 21.–

Cervelat Salat mit Emmentaler Käse, Fr. 21.–
Essiggurken und Zwiebeln
Gemischter Salat **oder** Pommes Frites
Ohne Beilage Fr. 18.–

Cavaillon-Melone mit Portwein & gebratene Wassermelone Fr. 26.–
mit Bündner Rohschinken

Poulet-Saltimbocca 160g mit Salbei und Rohschinken Fr. 35.–
Rotweinjus
Limonenrisotto und mediterranes Gemüse

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis oder Quinoa

Saucen:

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

Gemüse:

Karotten Streifen
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Kabis
Rettich

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Sprossen
Avocado

Früchte:

Mango
Ananas
Kiwi
Beeren «Saisonal»
Melonen

Protein:

Kurz gebratener Thunfisch	130g	Fr. 31.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.–
Paniertes Schweinsschnitzel	120g	Fr. 27.–
Norwegische Lachswürfel roh mariniert	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.**

Preise inkl. 8.1% MwSt.