

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
mit Zwetschgenkompott und Brioche

Wildschweinschinken

21.00

Geräucherter Wildschweinschinken
mit marinierten Kürbiswürfeln, Preiselbeer-Chutney
und Nüsslisalat

Lachs & Forelle

23.00

Kanadischer Wildlachs und Tatar von der geräucherten Forelle
mit Apfel-Selleriesalat und Randen-Relish

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl:
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat

11.00

Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Nüsslisalat Mimosa

13.50

an Balsamicodressing
mit Speckchips, gerösteten Brotcroûtons und Ei

Nüsslisalat Opera

21.00

Zarter Nüsslisalat mit kurz sautierten Kalbsleberstreifen
und feinen Apfel-Juliennes



SUPPEN

Consommé mit Wachtelei

11.50

Kräftige Fleischsuppe mit pochiertem Wachtelei und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Currysuppe mit Jakobsmuschel

14.50

Rassige Thai-Currysuppe
mit grillierter Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Pfifferlings - Tortelli

22.00 / 29.00

Hausgemachte Pasta
gefüllt und serviert mit Eierschwämmchen

„Maine Lobster“

31.00 / 52.00

Hummer aus Maine auf den Punkt gegart,
serviert mit Limetten-Risotto und Hummerschaum

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Eierschwämmchen

31.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit frischen Eierschwämmchen im Blätterteigkissen
und Bratkartoffeln

Curry-Gemüse mit Tofu

29.50

Gemüsepfanne und Seidentofu an rassisger Thai-Currysauce
serviert im Reising mit Früchten



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Buntes Salatbouquet
mit meunière gebratenen Eglifilets

*

Emmentaler Schweinsfilet
mit Pommery-Senfsauce
Rahmwirsing mit Eierschwämmchen
und Kartoffelmousseline

*

Weisses Schokoladenparfait
mit Zwetschgenkompott und eingelegten Marroni

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Geräucherter Wildschweinschinken
mit marinierten Kürbiswürfeln und Nüsslisalat

*

Thai-Currysuppe
und grillierte Jakobsmuschel

*

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Krustentierschaum und Selleriepüree

*

Rosa gebratener Rehrücken
kräftige Wildrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln, Rotkraut und Kastanien

*

Käse, würzig und mild

*

Joghurt-Limettenmousse
mit frischer Mango und Himbeersorbet

ab 2 Personen
CHF 115.00 Menu ohne Käse
CHF 123.00 Menu mit Käse



UTZENSTORFER BACHFORELLEN

Die Feinen, mit den roten Punkten,
geliefert von der Familie Hostettler in Krälligen.
Jede Forelle frisch für Sie aus dem Vivier gefischt
und „à la Minute“ zubereitet.

1 Stück 30.50 / Die Portion 46.00

Blau

im würzigen Sud gegart, serviert mit Haselnussbutter

Gebraten

in der Pfanne gebraten, serviert in schäumender Butter

Gebacken

geknüpft und gebacken, mit Sauce Mayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen frisch gekochte Petersilienkartoffeln.

FISCHGERICHTE

Loup de mer

48.00

gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Champagnerschaum
buntes Gemüse-Cassoulet mit Kartoffelkugeln

Eglifilets aus der Pfanne

39.00

mit Haselnussbutter
Blattspinat und Salzkartoffeln

Forellenfilet gedämpft

35.00

im Dampf schonend gegart
mit feiner Weissweinsauce,
Trockenreis und Gemüsebouquet

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Hummer aus den USA, die Eglifilets von der Norddeutschen Seenplatte,
der Wolfsbarsch aus Frankreich
Wir werden täglich beliefert!



WILDSAISON IM BÄREN

Rehrücken

„Gourmet“ ohne Nachservice CHF 54.00

„Schloss Landshut“ mit Nachservice CHF 64.00 / ab 2 Personen

mit kräftiger Wildrahmsauce, Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Rehmedaillons „Mirza“

48.50

Zarte Rehschnitzel in der Pfanne kurz gebraten,
mit kräftiger Wildrahmsauce, Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Wildes Trio

44.00

Burger und Filet vom Reh,
herzhafte Wurst von der Wildsau und kräftiger Rotweinjus
mit Sauerkraut und Kartoffelmousseline

Rehpfeffer „Jägerart“

34.50

Traditionell mit Speckchips, Champignons und Croutons
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli

Weil wir nicht genügend Frischwild aus hiesiger Jagd kriegen können,
beziehen wir das Rehfleisch hauptsächlich aus Österreich und Slowenien.



KLASSIKER AUS DER BÄRENKÜCHE

Chateaubriand

ab 2 Personen / CHF 64.00 pro Person / mit Nachservice

doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill
serviert mit einer reichhaltigen Gemüseauswahl
und Sauce Béarnaise

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Emmentaler Kalbsschnitzel

48.00

mit Eierschwämmchen an Rahmsauce
serviert mit Gemüsebouquet
und hausgemachten Taglierini

Entrecôte „Bordelaise“

49.00

zartes Entrecôte vom Black Angus-Rind
mit Markscheiben und Rotweinsauce
Gemüsebouquet und Pommes Frites

Rindsfilet vom Grill

57.00

saftiges Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Gemüsebouquet und Pommes Allumettes

Seeländer Pouletbrust

46.00

im Ofen saftig gebraten
mit rassisiger Currysauce
buntem Wokgemüse und Reis

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz
Rindsfilet aus der Schweiz oder Australien
Black Angus Entrecôte aus Irland

