



GNUSSMENU

Dreierlei vom Schottischen Lachs

Caponata und Brioche

Trois sortes de saumon écossais
caponata et brioche

Räuschling 2016

Nadine Saxer, Neftenbach ZH, 1dl/7.50

*

Grünerbsensuppe mit Minze

Schalottenkonfit und Yak-Ravioli

Soupe de petit pois à la menthe
l'échalote confite, ravioli à yak

Pinot Gris 2014

Château d'Auvernier, Milvignes Neuenburgersee NE, 1dl/7.50

*

Pouletbrust Tomaten, Mozzarella

Basilikum-Risotto und Bundrüebli

Poitrine de poulet, tomates, mozzarella
sur risotto aux basilic et petites carottes

Sennhof, Pinot Noir, Döttingen 2015

Weingut zum Sternen, Andreas Meier, Würenlingen AG, 1dl/ 7.50

*

Dessert Surprise

Dessert Surprise

Larme de douceur 2013, Chardonnay, Le Petit Château, Simonet

Môtier Murtensee FR, 4cl/ 6.80

Menu mit einer Vorspeise

Menu avec une entrée

63.-

Menu komplett

Menu complet

76.-

Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf

Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde

12.-

ImPortant 2012, Weingut Lindenhof, Osterfingen SH, 4cl/ 6.20

VORSPEISEN

Gemischter Sommersalat Salade d' été assortie	12.-
Sommerliche Blattsalate Déclinaison des salades d'été	9.-
Cäsar Salat Bärenstyle (Hobelkäse, Speck, Croutons) Salade de cesar, façon « Bären »	12.50
Sommerliche Blattsalate mit gebratener Kalbsleber Déclinaison des salades d'été avec foie de veau sautées	14.00
Dreierlei vom Schottischen Lachs Caponata und Brioche <i>Trois sortes de saumon écossais caponata et brioche</i>	17.-
Grünerbsensuppe mit Minze Schalottenkonfit und Yak-Ravioli <i>Soupe de petit pois à la menthe l'échalote confite ravioli à yak</i>	16.-
Mozzarella- Ravioli mit Dörrotomaten Basilikum, Pinienkernen, Cherry- Tomaten <i>Ravioli a la mozzarella, tomates séchées basilic, pine, tomates cherry</i>	18.-
Tagessuppe soupe du jour	8.-

HAUPTGÄNGE

Regionales Kalb², Kefen, Datterino 43.-
Pommes Duchesse

Veau² régional, mange-tout, datterino
pommes duchesse

Entrecôte mit Kräuterbutter 42.-
saisonales Gemüse und Bären Frites

Entrecôte café de Paris
légumes de saison et des frites

Rindsfilet an Portweinjus 52.-
saisonales Gemüse, Basilikum-Nudeln

Filet de bœuf, sauce au porto
légumes de saison, nouilles de basilic

Pouletbrust, Tomaten, Mozzarella 36.-
Basilikum-Risotto und Bundrüebli

Poitrine de poulet, tomates, mozzarella
sur risotto aux basilic et petites carottes

Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) 39.-
Safran-Reis und Blattspinat

Poisson frais du marché (offre de jour)
ris aux safran, épinards

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 34.-
Kräuter, Oliven, Dörrtomaten, Parmesan

Gnocchi fait à la maison
herbes, olive, tomates séchée, parmesan

Spargelrisotto mit caramelisierten Geisskäse 29.-
Apfelchutney

Risotto aux asperges avec fromages de chèvre caramélisé
Chutney de pommes

Mozzarella- Ravioli mit Dörrtomaten 32.-
Basilikum, Pinienkernen, Cherry- Tomaten

Ravioli a la mozzarella, tomates séchées
basilic, pine, tomates cherry

Für 2 Personen pro Person 65.-
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise

Gemüseallerlei, 1. Bären Frites, 2. Basilikumnudeln
Pour 2 personnes

Châteaubriand à la sauce béarnaise
pêle-mêle des légumes, 1. Frites, 2. nouilles de basilic

DESSERT

GnussDessert Dessert du jour	7.50
Dessert Surprise	12.-
Schokoladenmousse mit weissem Schokoladen Glace, Crunch und Erdbeeren Mousse au chocolat, glace aux chocolat blanc, crunch et fraise	10.-
Erdbeer, Holunder, Tasmanischer Bergpfeffer Fleur de sureau, fraise, poivre de montagne de Tasmanie	16.-
Sorbet Hugo (Holunderblütensorbet mit Prosecco) Sorbet fleur de sureau et prosecco	12.50
Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern) Sorbet citron avec Hanz- Vodka bernoises	12.50
Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine	5-10.-
Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet <i>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</i> <i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i>	
Regionale Käse mit Fruchtbrot, Chips, Senf Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde	15.-

SÜSSWEINE

OFFEN 4CL

Larme de douceur, Chardonnay 2013 Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR	6.80
ImPortant, Lindenhof, Osterfingen SH 2012	6.20
Traminer Auslese, Durbacher Plauelrein 2015 Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE	6.80
Sauternes Château Chantegril, Bordeaux, FR 2000	9.00
Recioto della Valpolicella, Corteforte, Veneto I, 2013	9.20
Porto Rozès Twanny	6.50
Porto Rozès Blanc	6.50