



## GNUSSMENU

Das WildMenu im Einklang mit den Gilde Betrieben der Region,  
**inspiriert durch Gnuss und meh.**

---

### **Wildterrine glasiert**

#### **kreatives Zwetschgen- Allerlei, Sanddorn**

Terrine de gibier

*pêlemêle aux prunes, argousier*

Muscat 2018 BIO

*Les Cheppons, Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège, VS dl/ 7.30*

\*\*\*

### **Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»**

Crème de potiron, «Bären»

Grüner Veltliner 2016

*Bergweingarten, Weingut Sommer, Donnerskirchen, Neusiedlersee AT dl/ 7.00*

\*\*\*

### **Rehrücken «Tellerservice», Wildrahmsauce**

#### **klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Selle de chevreuil « service à l'assiette », sauce à la crème de gibier

*accompagnements classiques de la chasse, spätzli*

Fläscher Pinot Noir 2019

*Thomas Marugg, Fläsch, Bündner Heerschaft, GR dl/ 8.50*

\*\*\*

### **Dessert Surprise**

laissez-vous surprendre

Traminer Auslese, Durbacher Plauelrein 2015

*Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE 4cl/6.80*

#### **Menu mit einer Vorspeise**

Menu avec une entrée

66.-

#### **Menu komplett**

Menu complet

79.-

### **Sélection Schweizer Käse von Rolf Beeler**

#### **mit Früchtebrot, Cognac Pflaume**

Sélection des fromages suisse de Rolf Beeler, *pain aux fruits, pruneaux au cognac*

+15.-

*Rum Plantation XO 20th Anniversary, Barbados, 4cl/9.50*

## VORSPEISEN

---

<b>Gemischter Herbstsalat</b> Salade d'automne assortie	12.-
<b>Herbstliche Blattsalate</b> Déclinaison de salades d'automne	9.50
<b>Nüsslersalat «Bärenstyle»</b> Salade de doucette, façon «Bären»	14.-
<b>Nüsslersalat «Bärenstyle» ohne Speck</b> Salade de doucette, façon «Bären», sans lard	12.-
<b>Wildterrine glasiert</b> <b>kreatives Zwetschgen- Allerlei, Sanddorn</b> Terrine de gibier <i>pêle-mêle aux prunes, argousier</i>	23.-
<b>Carpaccio von der Gemse</b> <b>Mirabelle, Kräutersalat, Hobelkäse</b> Carpaccio de chamois <i>mirabelle, salad, fromage rabotés</i>	24.-
<b>Hausgemachte Trüffel Tagliatelle mit Berner Trüffel und Belper Knolle</b> Tagliatelles de truffes maison à la truffe noir bernoise Belper- Knolle	19.-
<b>Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»</b> <b>Butternusskürbis, Kürbiskerne, Kürbis-Sacotini</b> Crème de potiron, « Bären » <i>Doubeurre, graines, sachet de potiron</i>	16.-
<b>Kürbiscremesuppe ohne Firlefanzen</b> Crème de potiron sans firlefanzen	11.-
<b>Tagessuppe</b> Soupe du jour	8.-

## HAUPTGÄNGE

---

<b>Rehpfeffer mit Speck und Champignons</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Civet de chevreuil, lard et champignons <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>41.-</b>
<b>Rehschnitzel mit Wildrahmsauce</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Escalope de chevreuil, sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>45.-</b>
<b>Wildgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Emincé de gibier, sauce aux champignons de forêt <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>40.-</b>
<b>Hirsch Kotelette an Wildrahmsauce</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Escalope de cerf, sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>46.-</b>
<b>Rehrücken, « Tellerservice », Wildrahmsauce</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Selle de chevreuil « service à l'assiette » sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>52.-</b>
<b>Ab zwei Personen</b> <b>Rehrücken, « Plattenservice », Wildrahmsauce</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Selle de chevreuil « service sur plat » sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>pro Person 65.-</b>
<b>Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»</b> <b>Wirsing-Päckchen, Maroni und Ricotta</b> <b>klassische Wildgarnituren und Spätzli</b> Assiette de chasse végétarienne «Bären» sachet de choux de milan châtaignes et ricotta <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	<b>34.-</b>
<b>Risotto mit Gantrisch Steinpilzen,</b> <b>Parmesan, Kartoffelstroh</b> Risotto aux cèpes de Gantrisch, <i>parmesan, paille de pomme de terre</i>	<b>33.-</b>

<b>Rindsfilet mit Steinpilzsauce</b> <b>Kartoffel- Mandelkugeln und Kürbis- Allerlei</b> Filet de boeuf, sauce aux cèpes <i>boules de pommes de terre aux amandes, variation de potiron</i>	<b>53.-</b>
<b>Entrecôte dry aged mit Kräuterbutter</b> <b>saisonales Gemüse und Bären Frites</b> Entrecôte dry aged café de Paris <i>légumes de saison et des frites Bären</i>	<b>45.-</b>
<b>Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)</b> <b>Kalamansi, Venerereis, Curry, Spitzkohl</b> Poisson frais du marché (Offre de jour) <i>Kalamansi, riz venere, curry, chou pointu</i>	<b>39.-</b>
<b>Schweinssteak an Pilzrahmsauce</b> <b>saisonales Gemüse und hausgemachte Trüffelnudeln</b> Steak de porc, sauce aux champignons de forêt <i>légumes de saison, tagliatelles de truffes maison</i>	<b>35.-</b>
<b>Gantrisch Burger (Rind und Kalb)</b> <b>Gantrisch Bacon, Cocktail Sauce, Käse, Gurken und Bären Frites</b> Gantrisch Burger (boeuf et veau) <i>bacon du Gantrisch, sauce cocktail, fromage, cornichons et des frites Bären</i>	<b>25.-</b>
<b>Vegetarischer Gantrisch Burger</b> <b>Cocktail Sauce, Käse, Gurken und Bären Frites</b> Gantrisch Burger végétarien <i>sauce cocktail, fromage, cornichon et des frites Bären</i>	<b>23.-</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <b>saisonales Gemüse und Bären Frites</b> Cordon Bleu de porc <i>légumes de saison et des frites Bären</i>	<b>33.-</b>
<b>Bauernbratwurst (Schwein) mit Bären Frites und Zwiebelsauce</b> Saucisse à rôti paysanne (porc), frites Bären à la sauce à l'oignon	<b>19.50</b>
<b>Hausgemachte Trüffel Tagliatelle mit Berner Trüffel und Belper Knolle</b> Tagliatelles de truffes maison à la truffe noir bernoise Belper- Knolle	<b>34.-</b>

## DESSERT

---

<b>GnussDessert</b> Dessert du jour	<b>7.50</b>
<b>Rumtopf mit Früchten, Haselnusscrumble und Rosinen Glace</b> Fruit aux rhum, crumble aux noisettes et glace aux raisins	<b>11.-</b>
<b>Dessert Surprise</b> <b>Lassen Sie sich von der Patisserie überraschen!</b> Laissez-vous surprendre!	<b>12.-</b>
<b>MundArt Dessert</b> <b>Kreative Kreation der Schwarzwälder Kirschtorte</b> Création créative du gâteau Forêt-Noire	<b>16.-</b>
<b>Vermicelle mit Rahm</b> (alkoholhaltig) Vermicelles aux marrons, crème chantilly	<b>8.50</b>
<b>Coupe Nesselrode mit Rahm</b> (alkoholhaltig) Coupe Nesselrode aux marrons, crème chantilly	<b>10.50</b>
<b>Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille prune)</b> Sorbet à la prune avec vieille prune	<b>12.50</b>
<b>Heidelbeertraum</b> <b>(Heidelbeersorbet aus Mamishauser Heidelbeeren mit hausgemachtem Heidelbeerlikör)</b> Rêve de myrtille sorbet myrtille, myrtille de Mamishaus et liqueur fait maison	<b>12.50</b>
<b>Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine!</b> Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine!	<b>5 - 8.-</b>
<b>Eiskaffee oder Coupe Dänemark</b>	<b>10.50</b>
<b>Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen</b> <b>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</b> Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet Par boule 4.-, crème chantilly 1.-	
<b>Sélection Schweizer Käse von Rolf Beeler mit Früchtebrot, Cognac Pflaume</b> Sélection des fromages suisse de Rolf Beeler, pain aux fruits, pruneaux au cognac	<b>15.-</b>

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. 2020