



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

pêlé-mêlé 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

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

HAUPTGÄNGE

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

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

DESSERT

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

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. 2020