



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

pêle-mêle aux prunes, argousier

Muscat 2018 BIO

Les Cheppons, Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège, VS dl/ 7.40

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

Sottoroccia 2018 Merlot/ Cabernet Franc,

Mike Rudolph, Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno, TI 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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

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 Entrecôte an Wildrahmsauce Klassische Wildgarnituren und Spätzli Entrecôte 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 boeuf, 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
Quittentraum (Quittensorbet mit Quitten Schnaps) Rêve de coings Sorbet aux coings au de vie de coings	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