

## MUNDART MENU

Amuse-Bouche

\*

**Wild-Terrine glasiert  
Mirabelle I Thymian**

Terrine de gibier glacée  
mirabelle I thym

\*

**Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»**

Crème de potiron «Bären»

\*

**Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)**

**Pack-Choi I Safran**

Poisson frais du marché (Offre de jour)  
Pack-Choi, safran

\*

**Variation vom heimischen Wild  
klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Variation de chasse de la région  
accompagnements classiques de la  
chasse, spätzli

\*

**Sélection von Berner Käse von Jumi  
mit Früchtebrot I Cognac Pflaume**

Sélection de fromages bernois de Jumi  
pain aux fruits, pruneaux au cognac

\*

**Birne I Schokolade I Tabak**

Poire I chocolat I tabac

\*

Friandise

**4 Gänge**  
4 Cours  
99.-

**5 Gänge**  
5 Cours  
109.-

**6 Gänge**  
6 Cours  
119.-

## VEGETARISCHES MUNDART MENU

Amuse-Bouche

\*

**Freiburger Trüffel-Burrata  
Blauer St. Galler I schwarze Baumnuss I  
Pffifferlinge**

Burrata de Fribourg aux truffes  
bleu de Saint-Gall I noix noires I chanterelle

\*

**Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»**

Crème de potiron «Bären»

\*

**Hausgemachte Gantrisch Steinpilz-Ravioli**

**Petersilie I Berner Trüffel**

Raviolis aux cèpes de Gantrisch maison  
persil I truffe Bernoise

\*

**Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»  
Filoteig-Päckchen mit Haselnuss und  
Feigen, Wildgarnituren und Spätzli**  
Assiette de chasse végétarienne «Bären»  
sachets de pâte filo aux noisettes et figues  
légumes de la chasses et spätzli

\*

**Sélection von Berner Käse von Jumi  
mit Früchtebrot I Cognac Pflaume**

Sélection de fromages bernois de Jumi  
pain aux fruits, pruneaux au cognac

\*

**Birne I Schokolade I Tabak**

Poire I chocolat I tabac

\*

Friandise

**4 Gänge**  
4 Cours  
89.-

**5 Gänge**  
5 Cours  
99.-

**6 Gänge**  
6 Cours  
109.-

MUNDART MENU  
AUF RESERVATION/À L'AVANCE



Wir servieren **Gaumenfreude** und empfehlen gerne dazu  
passend Weine oder ein tolles Bier.  
In der Küche ergänzen sich Sorgfalt und unkonventionelles Denken.  
Künstlerisches Handwerk trifft auf fundiertes Wissen.  
Qualitativ hochwertige Zutaten bilden die Grundlage für ein  
überzeugendes Geschmackserlebnis.

**Die Bären freuen sich...**  
**...mit Ihnen die Wildsaison 2023 zu geniessen!**

Wir beziehen auch dieses Jahr unser Wild ausschliesslich aus der Schweiz,  
aus freier Wildbahn. Durch neue und langjährige Kontakte zu Jäger und  
Sammler ist es uns möglich das Wild aus den Regionen Schwarzenburg,  
Bern, Luzern, Solothurn, Aargau und Graubünden zu beziehen.

**#je-nach-Jagderfolg #es-het-solangs-het**

Mit Freude dürfen wir auch dieses Jahr mit heimischer Gams, Reh und  
Hirsch großartige Wildgerichte kreieren.

**Soulfood für kalte Herbstabende**

Die Wild-Terrine kombinieren wir modern mit Mirabellen von  
Zbindens Biohof mit Thymian. **Die klassischen Hauptgerichte mit Liebe  
und modernen Twist gekocht und mit feinen Aromen veredelt.**  
Aber auch Wer mal ohne Fleisch speisen möchte, kommt bei uns nicht zu  
kurz: **Selbstgemachte Ravioli mit Steinpilzen aus unserer Umgebung**, oder  
der **Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»** mit Feige und Haselnuss,  
auch vegan erhältlich

Als Dessert ein **Tipp von uns**,  
eine heimelige, fast vergessene **Rarität: Rumtopf**  
Ab Sommer gesammelte Beeren und Früchte, in Rum mariniert und mit  
Haselnüssen überbacken, dazu ein Milcheis Glace- Fior di Latte, Mhhh...

## WIR EMPFEHLEN UNSER GNUSSMENU

Das WildMenu im Einklang mit den Gilde Betrieben der Region,

**inspiriert durch Gnuss und meh.**

---

großartige Idee für Ihre GnussHerbstzeit!

**In diesem Sinne «Ä Guetä»**

## Unsere Lieferanten

### Brot:

Hausgemacht  
Dorfbeck, Schwarzenburg

### Fleisch:

Spycher, Schwarzenburg  
Schwander, Riggisberg

### Wild:

ausschliesslich aus der Schweiz,  
diverse Jäger  
Schwarzenburg, Bern, Luzern,  
Solothurn, Aargau und  
Graubünden

### Fisch:

Fam Casini, Stampfeli,  
Sangernboden <sup>BIO</sup>  
Schröder, Thun  
Fideco, Murten

### Gemüse+ Früchte:

Fam. Zbinden, Rüscheegg <sup>BIO</sup>  
Küng+ Steiner, Niederwangen

### Teigwaren:

Hausgemacht

### Freilandeier:

Fam. Hirschi, Riedstätt

### Molkereiprodukte:

Käserei Heitenried  
Jumi, Vechigen

### Glace:

Hausgemacht

### Gebäck und Praline:

Hausgemacht



Löwen Riffenmatt  
031 735 51 54



Bären Schwarzenburg  
031 731 03 42

4

Gastbetriebe  
aus der Region  
empfehlen ihnen  
ein gemeinsam  
kreatives  
**Wild – Menu**



Hirschen  
Sangernboden  
026 419 11 58



Bären Oberbottigen  
031 926 14 24