

Schlemmer - Menü

ab 2 Personen

Marinierte Norwyk Rauchlachscarpaccio
Wasabi / Kumquats / Knuspergebäck

Karottensüppchen mit Orange
Jakobsmuschel / Sesamöl

Rinderrücken mit Schalottenkonfitüre
Kartoffelkroketten & Wintergemüse

Kokosnusscreme
Himbeere / Schokoladekuchen / Haselnüsse

Menü Fr. 72.5

Spezielle Empfehlungen

Geschmorte Kalbshaxe nach Grossmutter Art **28.5**
Bramata Polenta & Wintergemüse

Rindsfilet „Café de Paris“ **44.5**
Kartoffelgratin & Wintergemüse

Speziell am Mittag

Tagesteller 19.5

mit Suppe oder Salat

Appenzeller Beefburger mit Wedges
Speck / Käse / Röstzwiegelein

A la Carte Gerichte

Nüsslisalat „Mimosa“	8.5
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Rauchlachsstreifen	14.5
Rauchlachscarpaccio „Norwyk“	18.5 / VSP
Avocado-Marinade / Radischen / Wasabi	26.5 / HG
Rindfleischtatare (CH) rassig gewürzt	18.5 / VSP
Balsamico-Senfkörner / Karpfern / Toast / Butter	26.5 / HG
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	12.-
Hausgemachte Ravioli mit frischem Spinat und Parmesan	18.5
Gebackenes Schweineschnitzel (CH) „Eselohr“	18.5
Pommes frites, Gemüse	26.5 / Kalb
Gebackenes Kalbschnitzel (CH) „Cordon bleu“	28.5
Pommes frites, Gemüse	
Rindsfiletspitzen (AUS) „Stroganoff“	34.5
Spätzle, Gemüse	
Dry aged Entrecôte CH / 200g „Cafe de Paris“	39.5
Kartoffelgratin, Gemüse	
Zanderfilet (CH) knusprig gebraten	36.5
Kartoffelgröst'l mit Gemüse und Kräuter	

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Servicezuschlag Hotelgäste Fr. 10.- à Person

071/8911355 info@baereb-grub.ch

Gerne betreten wir Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten. Preise in Sfr. inkl. Mwst.