

Kalenderwoche 8

Schlemmer - Menü

ab 2 Personen

Rindfleischcarpaccio auf Sojazwiebeln

Thaicurrysüppchen

Jakobsmuschel / Zitronengras

Kalbfleischgeschnetzeltes mit Pilzen

Bärlauch-Kartoffelstock / junges Gemüse

Kokosnusscreme mit Schokoladeküchlein

Himbeere / Tonkabohnenglace / Haselnüsse

Menü Fr. 72.5

Spezielle Empfehlungen

Beefburger (200g) „Appenzeller Style“ 21.5
Potato Wedges / Coleslaw

Kalbskotlette (350g) vom Grill mit Bärlauchbutter 44.5
Frühkartoffeln / junges Gemüse

Mittags im Bären

Tagesteller 19.5

mit Suppe oder Salat

Bärlauchspätzle mit Pouletgeschnetzeltem
Gemüse

A la Carte Gerichte

Frühlingsalatschale	9.-
Nüsslisalat mit Ei „Mimosa“	12.-
Norwyk Rauchlachs	18.5 / VSP
grüne Spargelspitzen / Peperoni-Ingwer-Vinaigrette	26.5 / HG
Rindfleischtatare (CH) rassig gewürzt	18.5 / VSP
Balsamico-Senfkörner / Kapern / Toast / Butter	26.5 / HG
Makkaroni mit Spargeln und Pilzen an Rahmsauce	16.5
Gebackenes Schweineschnitzel (CH) „Eselohr“	18.5
Pommes frites, Gemüse	28.5 / Kalb
Gebackenes Kalbschnitzel (CH) „Cordon bleu“	28.5
Pommes frites, Gemüse	
Rindsfiletspitzen (AUS) mit Morcheln und Spargeln	34.5
Bärlauchspätzle	
Dry aged Entrecôte CH / 200g „Café de Paris“	39.5
Kartoffelgratin, Gemüse	
Swiss Alpin Lachs mit Schnittlauchsauce	34.5
Grüne Spargeln / Frühkartoffeln	

Chateau briand zum selber Schöpfen ab 2 Personen

Sauce Hollandaise / Frühkartoffeln / junges Gemüse

à 48.5

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

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