



Frohe Ostern im Bären

Frühlingszauber- Aperitif

Pink Grapefruit und Passionsfrucht 9.5

- mit Prosecco 12.5

OsterMenü

Gebeizter Eismeersaibling mit Spargelspäne

Peperoni / Wasabi / Pumpernickel

oder

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

*

Kalbshuftspitz rosa gebraten, Sauce Bèrnaise

oder Appenzeller Gitzi aus dem Ofen

Frühkartoffeln / junges Gemüse

*

Cheesecake mit Rhabarber

Erdbeere / Haselnüsse / Caramel

Menü 2-4 gängig 52.- / 58.- / 65.-

Ostern A-la-Carte

Frühlingssalatschale « Mimosa » 12.-

*

Spargelcremesüppchen mit Focacciacroûtons 14.-

*

Gitziküchle mit Sauce Tartare, Salatsträusschen 21.-

*

Frische Diepoldsauer Spargeln vom Fahrmaadhof

Frühkartoffeln / mit dreierlei Saucen

24.- / 36.-

*

Kalbshuftspitzen mit Spargeln „Stroganoff“

Quark-Spätzle 44.-

*

Tagliata vom Rinderrücken «Café de Paris»

Pommes frites / junges Gemüse 52.-

*

Zanderfilet knusprig gebraten

Spargelrisotto mit Zitronenolivenöl / junges Gemüse

44.-

Appenzeller Gitzi aus dem Ofen

Frühkartoffeln / junges Gemüse 42.5

Osterdessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen

mit Tonkabohnenglace und Schokolade-Espuma 15.-

