

Frohe Ostern im Bären



Frühlingszauber- Aperitif

Pink Grapefruit und Passionsfrucht 8.5

- mit Prosecco 10.5

OsterMenü

Gebeizter Eismeersaibling mit Spargelspäne

Peperoni / Wasabi / Pumpernickel

*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

*

Kalbshuftspitz rosa gebraten, Sauce Bernaise

oder Appenzeller Gitzi aus dem Ofen

Frühkartoffeln / junges Gemüse

*

Cheesecake mit Rhabarber

Erdbeere / Haselnüsse / Caramel

Menü 2-4 gängig 48.- / 54.- / 62.-

Ostern A-la-Carte

Frühlingssalatschale « Mimosa » 12.-

*

Spargelcremesüppchen mit Focacciacroûtons 14.-

*

Gitziçhle mit Sauce Tartare, Salatsträusschen 21.-

*

Weisse und grüne Spargeln aus Diepoldsau

Frühkartoffeln / Kräutervinaigrette oder

Sauce Hollandaise 21.- / 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.-

