



Frohe Ostern im Bären

Frühlingszauber- Aperitif

Pink Grapefruit und Passionsfrucht 9.5

- mit Prosecco 12.5

Oster Menü

Spargelsalat mit Radieschen

Rauchlachscredini / Frühlingsdressing

und / oder

Kraftbrühe

Gemüseperlen / Flädli

*

Rindshuftspitz rosa gebraten mit Sauce Hollandaise

oder Gitzi Keule und Rücken aus dem Ofen

Kartoffelkroketten mit Sauerrahm / Frühlingsgemüse

*

Limonen-Cheesecake mit Rhabarbersoebet

Erdbeere / Haselnüsse

Menü 3 / 4 gängig 58.- / 68.-

Ostern A-la-Carte

Frühlingsсалатсhale 12.-

*

Bärlauchsüppchen mit Croûtons 12.-

*

Gebäckene Gitziküchle mit Sauce Tartare,
Salatsträusschen / Frühlingsdressing 18.- / 29.- Hauptgang

*

Schweinsfilet-Médaille mit Morchelsauce

Tagliatelle / Frühlingsgemüse 42.-

*

Kalbshuftspitzen an Rahmsauce

Quark-Spätzle / Frühlingsgemüse 44.-

*

Tagliata 200g vom Rinderrücken an Bärlauch-Kräuterkruste

Pommes frites / Frühlingsgemüse 56.-

*

Spargelrisotto mit Zitronenolivenöl

und knusprigen Spargelspitzen 34.-

oder Zanderfilet aus dem Lago Maggiore 48.-

Osterhit

Triolog vom Appenzeller Gitzi

Rosa gebraten, geschmort und gebacken

Frühkartoffeln / junges Gemüse 36.5

Dessert

Schokoladecreme mit Crumble

Vanilleglace / marinierte Erdbeeren 15.-



Preise inkl. 8.1% MwSt. Für Fragen zu Allergien und Herkunft stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung