

Herbstlich, genüsslich und verführerisch

Kleine Häppchen und Vorspeisen

Einzeln oder zum Teilen

Kürbis – Carpaccio 21

Sellerie / Ziegenkäse / Traube

Tatare vom Damhirsch 26

Preiselbeere / Wachtelei / Röstzwiebel

Gebeizter Rehrücken mit Entenleberglace 26

Baumnuss / Belper Knolle / Birne

Geräucherte Forelle

Apfel-Chutney / Rösti / Sauerrahm

Croquetas 21

Rohschinken / Schnittlauch / Vanille Aioli

Herbstpilzravioli 21 / 32

Wirsingkohl / Granatapfel / Parmesan

Wie wärs mit einem Glas regionalem Weins?

Rouge G3 / Tobias Wein.gut / Berneck 9.50/dl

Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe.

Preise inkl 8.1%Mwst.

Überraschungsmenü

ab 2 Personen

Fine Dining

Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen!

Sie kreieren ein saisonales Menü

aus den besten Zutaten

mit viel Leidenschaft, handwerklicher Präzision und Liebe zum Detail.

Geniessen Sie dieses kulinarische Erlebnis!

Menü

3 Gänge	78
4 Gänge	92
5 Gänge	108
6 Gänge	125

Weinbegleitung zum Menü *9.5 / Glas*

Deklaration, Herkunft

Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Wild regional & Österreich

Fisch je nach Fang und Angebot vorwiegend aus der Schweiz wir befolgen die MSC Richtlinien

Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional

Bären Klassiker

Vorspeisen

Herbstsalat 16

Baumnüsse/ Randen / Feige / eingelegte Pilze

Kürbiscremesüppchen mit seinem Öl und Kernen 15

- dazu eine gebratene Riesencrevette 18

Wildfleischpastete 20

Schalottenkonfitüre / Feige / Baumnuss

Hauptgerichte

Rehpfeffer nach alter Tradition 42

Spätzle / Wildgarnitur

Hirschrücken an körniger Senfsauce 54

Serviettenknödel / Wildgarnitur

Wildgeschnetzeltes mit Trauben 39

Kartoffelkroketten / Wildgarnitur

Rehrücken am Stück gebraten à 60

ab 2 Personen in 2 Servicen serviert

Schupfnudeln / Kroketten / Wildgarnitur

Grossmutter's Kalbfleisch-Hackbraten 39

Kartoffelstock / Rahmsauce / Röstpilze

Knusprig gebratenes Zanderfilet 48

Fermentierter Weisskohl / Apfel-Kartoffelmoussline

Süssspeisen

Crème brûlée 13

Früchtesorbet / Knusperhüppe

Zimtparfait 15

Crumble / Rotweinzwetschgen / Rahm

Kaiserschmarren mit Preiselbeere 15

Vermicelles mit Rahm 13

- dazu eine Kugel Vanilleglace „Nesselrode“ 15

Café „Gourmand“ 12

mit 3 Küsschen aus unserer Patisserie

dazu Grappa oder Amaretto 18

Kleine Dessert im Gläschen 9.5

Coupe „Appenzell“

Vanilleglace / Appenzeller Rahmlikör / Rahm

Coupe „Schwarzwald“

Schokoladeglace / Crumble / Kirschen / Rahm

Affogato

Vanilleglace / Espresso

Käseteller nah & fern 18 / 24

Birnbrot / Baumnußscreme / Trauben