



Wildzeit im Bären



Suppen

Kürbiscrèmesuppe  11.50
mit Rahmhäubchen und geröstetem Olivenbrot

Steinpilzconsommé  11.50
mit Pilzen und Gemüsestreifen

Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat  14.50
mit gehobeltem Hirschtrockenfleisch und Parmesan

„Wilder“ Salat   12.50
mit Kürbis, Rotkohl, Apfel, Rosenkohlblättern und gerösteten Maroni


Lauwarmer Pilzsalat   14.50
mit Einsiedler Bergmozzarella, Portweinreduktion und Feigen



Kürbis vom Grill  16.50
mit Sellerie-Apfelsalat, Steinpilzmousse und Maronicracker

Dressings:
Französisch; Italienisch; Honig-Senf; Apfel-Walnuss

Vegi

Offene Lasagne  24.50
mit Kürbisragout, Salbei-Walnussbutter und Parmesan

Wildvegi  29.50
mit Rotkraut, Maroni, Wirsing, glasierter Kürbis, Rosenkohl,
gebratene Waldpilze, Preiselbeerapfel und Zwetschgen dazu Spätzli

Dinkelrisotto   18.50 24.50
mit frischen Waldpilzen, getrockneten Aprikosen und frischem Spinat

Kartoffel-Kürbispüree   22.50
mit glasiertem Herbstgemüse und Portweifeige



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Hauptgänge

<i>Rehpf Pfeffer (hausgebeizt) mit Speck, Brotwürfeli, Champignons und Zwiebeln, dazu Preiselbeerapfel, Rotkraut, Maroni und Spätzli</i>	31.50
<i>Rehschnitzel mit Eierschwämmli-Rahmsauce dazu Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Spätzli</i>	36.50
<i>„Wilder“ Fleischvogel vom Hirsch mit Speck und Pilzen dazu Portweinjus, Kürbisragout und Dinkelrisotto</i>	32.50
<i>Hirschhackbraten mit Walnüssen dazu Eierschwämmli-Rahmsauce, Herbstgemüse und Kürbis-Kartoffelstock</i>	28.50
<i>Wildrahmgeschnetzeltes verfeinert mit Cognac dazu Rotkraut, Maroni und Spätzli</i>	32.00
Speziell <i>Hirschhack-Burger mit Bergkäse, Speck, getrockneten Apfelringen, Nüsslisalat und Trauben-Pilzchutney dazu Pommes Frites</i>	26.00

Dessert

<i>Vermicelleskugeln mit eingemachten Früchten und Vanilleglace</i>	12.50
<i>Brownie auf Waldbeerenkompott und Rahm</i>	12.00
<i>Zwetschgenmousse auf Caramel- Schoggi- Streusel</i>	13.50
<i>Coupe Nesselrode</i>	10.50 13.50

Weinempfehlung

<i>Beaune 1er Cru Burgogne 2011</i>	37cl 39.00
<i>« Il Moro » Merlot Castello Morcote</i>	dl 7.90
<i>« Konvent » Leutschen Klosterkellerei Einsiedeln, Blauburgunder</i>	dl 7.50
<i>« Flor de Baco » Crianza Rioja DOC</i>	dl 6.20
<i>Lagrein Riserva Abtei Kloster Muri-Gries Bolzano</i>	dl 11.50
<i>Rosso di Montalcino DOC Toscana</i>	dl 7.00
<i>Sauser rot Ital.</i>	dl 2.80