



Wildzeit im Bären

**Wir beziehen unser Wildfleisch aus regionaler Jagd (Ybrig, Rothenthurm, Sattel)
und der Dammhirschzucht vom Sattel**

Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe (V, G) <i>mit Tonkabohnen-Süssholz Schaum</i>	12.50
Pilzterrine auf Kürbis-Kräutersalat (V, G) <i>dazu Zwetschgen Chutney und Macadamia-Nussöl</i>	14.50
Nüsslisalat mit gebraten Waldpilzen und Vollkorncroutons (V) <i>Trauben, Haselnüssen und gehobeltem Sbrinz</i>	16.00

Vegetarisch

Der glücklose Jäger <i>(ein bunt gemischter Herbstgemüseteller)</i> (V) <i>mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maroni, Rosenkohl, Waldpilzen, Feigen, Zwetschgen, Kräuter-Kürbis und Preiselbeer-Apfel, serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Steinpilzrahmsauce</i>	32.50
Urdinkel-Waldpilzrisotto (V) <i>mit Kräuter-Kürbis, Rotweifeigen und gehobeltem Sbrinz</i>	28.50
«Waldgeflüster» (VEG, L) <i>Salatbowl mit Buchweizen, knackigem Rotkraut, Kräuterpilzen, Zwetschgen, Kürbis, Romanesco und Haselnüssen</i>	24.00

Hauptspeisen

Hirsch Entrecôte mit Kürbiskernkruste <i>an Portweinjus verfeinert mit Zwetschgen und Feigen, dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli</i>	42.00
Hirschschnitzel mit gebratenen Waldpilzen <i>mit Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und Butterspätzli</i>	38.50
Hirschpfeffer (hausgebeizt) <i>garniert mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeln, dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und Butterspätzli</i>	36.00
Herbst-Burger <i>100% CH-Hirschfleisch, medium gebraten gratiniert mit Brie & Bauernspeck, dazu Zwetschgen-Chutney, Rotkraut, Nüsslisalat und rote Zwiebeln, serviert im Maroni Bun mit Country Fries</i>	28.50

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region