





Wildzeit im Bären

Suppen

Kürbissuppe 

11.50



*Crèmesuppe aus Hokkaido Kürbis mit Ingwer verfeinert,
Kürbiskernöl und Brotcroûtons*

Wild Consommé 

12.50

mit Hirsch Nockerln und Gemüse Julienne

Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat  

13.50

*mit Trauben, Baumnüssen und Apfel-Kürbis Chutney
Option mit Einsiedler Mostbröckli + Fr. 3.00*

Pilzsalat mit Herbstnote  

15.50

*Verschiedene Blattsalate mit herbstlichen Pilzen,
Einsiedler Bergmozzarella Perlen, Portweinfleigen und getrockneten Apfelringen*

Kürbis Risotto  

16.50

*mit karamellisierten Maroni und frisch gehobeltem Parmesan
Option mit gebratenem Tofu +Fr. 3.00*

Dressings:



Französisch; Italienisch; Honig-Senf; Preiselbeere

Vegi

Herbstlicher Spaziergang 

29.50

*mit Apfelrotkraut, karamellisierten Maroni, Rosenkohl, gebratenen Waldpilzen,
Preiselbeeren, Rotweibirne, Zwetschgen und getrockneten Apfelringen,
Kürbis-Apfel Chutney dazu hausgemachte Spätzli*

Kartoffel-Kürbispüree  

24.50

mit Pfannengemüse, karamellisierten Maroni, Apfel, Birne und Preiselbeeren

Spinat-Tagliatelle 

23.50

mit Spinat-Mascarpone Ragout und gehobelter Belperknolle

Kürbis Risotto  

22.00

*mit karamellisierten Maroni und frisch gehobeltem Parmesan
Option mit gebratenem Tofu +Fr. 3.00*



Vegetarisch



Glutenfrei



Wildzeit im Bären

Hauptgänge

Rehpf Pfeffer (hausgebeizt) 31.50

mit Speck, Brotwürfeli, Champignons und Silberzwiebeln,
dazu Rosenkohl, Preiselbeere, Birne, Apfelrotkraut, Zwetschgen
karamellierte Maroni, serviert mit hausgemachten Spätzli

Gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce 36.50

dazu Rosenkohl, Apfelrotkraut, herbstliche Pilze, Zwetschgen
und karamellierte Maroni, serviert mit hausgemachten Spätzli

Hirsch Entrecôte 180g 42.00

an Wacholder Jus dazu Rosenkohl, Rotweibirne, Feigen, Preiselbeeren,
Zwetschgen, Apfelrotkraut, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli

Hirschgeschmetzeltes 32.00

an Pilzrahmsauce mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen, Zwetschgen,
serviert mit hausgemachten Spätzli und herbstlicher Garnitur

Hirsch-Burger, medium gebraten 26.00

mit Einsiedler Bergkäse, Speck, Tomaten, Nüsslisalat, Apfelrotkraut,
getrocknete Pflaumen-Sauce, dazu Pommes Frites, Country Fries oder Salat

Dessert

Maroni Panna Cotta 12.50

mit Zwetschgenragout und Maroni Cracker

Minicouff Vermicelles 10.50

mit Pistazienglace und Etter Kirsch Vieux et noble 42 Vol%

Weinempfehlung

« San Zeno » "San Zeno" Merlot Ticino Riserva DOC Tamborini 1dl 8.30

7.5dl 58.00

« Konvent » Leutschen Klosterkellerei Einsiedeln, Blauburgunder 1 dl 7.80

7.5 dl 52.00

Sauser rot 1 dl 2.80

5 dl 14.00