



## Wildzeit im Bären

(Die Gerichte mit Sternchen, sind auch Tagsüber erhältlich)

### Suppen

**\*Kürbissuppe** 🌿 ☒ 🌱 11.50  
*Crèmesuppe aus Hokkaido Kürbis mit Tonkabohnen verfeinert,  
Kürbiskernöl und Schnittlauch*

**Herbstliche Maroni Crèmesuppe** ☒ 11.50  
*mit Schnittlauch-Rahmhaube*

### Vorspeisen und Salate

**\* Nüsslisalat** 🌿 ☒ 14.00  
*mit Trauben, Baumnüssen und Apfel-Kürbis Chutney  
Option mit Einsiedler Mostbröckli + Fr. 3.00*

**\*Pilzsalat mit Herbstnote** 🌿 ☒ 16.00  
*Verschiedene Blattsalate mit lauwarmen Waldpilzen,  
Einsiedler Bergmozzarella-perlen, Portweifeigen und getrockneten Apfelringen*

**Kürbis-Waldpilzrisotto** 🌿 ☒ 16.50  
*mit karamellisierten Maroni und frisch gehobeltem Parmesan*

### Dressings:

*Französisch; Italienisch; Honig-Senf;  
oder veganes Preiselbeerdressing*

### Vegetarisch 🌿

**Herbstlicher Spaziergang** 🌿 30.50  
*mit Rotkraut, karamellisierten Maroni, Rosenkohl, gebratenen Waldpilzen,  
Preiselbeeren, Apfel, Rotweibirne und getrockneten Apfelringen, Zwetschgen und  
Kürbis-Apfel Chutney, dazu hausgemachte Spätzli und Pilzrahmsauce*

**Tagliatelle „Herbstgold“** 🌿 24.50  
*an Pilzrahmsauce mit sautierten Mischpilzen, Trauben, Feigenfrüchten  
und Nüssen garniert*

**\*Kürbis-Waldpilzrisotto** 🌿 ☒ 24.00  
*mit karamellisierten Maroni und frisch gehobeltem Parmesan*

### Für die Kleinen

**\*Hausgemachte Spätzli an Pilzrahmsauce** 7.50



## Wildzeit im Bären

### Hauptgänge

#### **\*Rehpfeffer (hausgebeizt)**

33.00

mit Speck, Brotwürfeli, Champignons und Silberzwiebeln, dazu Rosenkohl, Apfel, Preiselbeeren, Rotweibirne, Rotkraut, Zwetschgen und karamellisierten Maroni, serviert mit hausgemachten Spätzli

#### **\*Gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce**

38.50

dazu Rosenkohl, Rotkraut, herbstliche Pilze, Zwetschgen, Apfel, Rotweibirne, Preiselbeeren, Feigen und karamellierte Maroni, serviert mit hausgemachten Spätzli

#### **Hirsch Entrecôte 180g**

42.00

an Portwein-Wacholder Jus, dazu Rosenkohl, Apfel, Feigen, Preiselbeeren, Rotweibirne, Zwetschgen, Rotkraut, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli

#### **\*Hirschgeschnetzeltes**

34.00

an Pilzrahmsauce mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen, Rosenkohl, Rotkraut, Rotweibirne, Apfel, Feigen, Zwetschgen karamellisierten Maroni, und Preiselbeeren, dazu hausgemachten Spätzli

#### **\*Hirsch-Burger, medium gebraten**

26.00

mit Einsiedler Bergkäse, Speck, Tomaten, Nüsslisalat, Rotkraut und Burgersauce aus getrockneten Pflaumen, dazu Pommes Frites, Country Fries oder Salat

### Dessert

#### **Maroni Parfait** ☒

14.50

mit Waldbeerenkompott und flambiert mit Etter Kirsch Vieux et noble 42 Vol%

#### **\*Minicoup Vermicelles**

10.50

mit Pistazienglace und Etter Kirsch Vieux et noble 42 Vol%

### Weinempfehlung

#### **« San Zeno » Merlot Ticino Riserva DOC Tamborini**

1 dl 9.00

7.5dl 63.00

#### **« Konvent » Leutschen Klosterkellerei Einsiedeln, Blauburgunder**

1 dl 7.90

7.5 dl 54.00

#### **Sauser rot**

1 dl 2.80

5 dl 14.00