

Frühlingsgenuss im Bären



Vorspeisen

Frühlingsvariation	17.00
<i>roh mariniertes Spargel, Sesam, Trockenspeck, Pumpernickel, Spargelschaum, Wildkräuterspitzen und Rhabarber</i>	
Rucola-Erdbeersalat (G, VEG)	14.50
<i>mit Goji-Beeren, Gemüsestreifen und geräuchertem Tofu</i>	
Crèmesuppe vom weissen Spargel (V)	13.00
<i>verfeinert mit Kerbel-Öl und hausgemachtem Knäckebrot</i>	

Spargelzeit

Weisser und grüner Spargel (G, V)	28.00
<i>serviert mit Sauce Hollandaise und gebratenen Jungkartoffeln</i>	
Spargelbowl (G, VEG)	26.50
<i>gebratener grüner und weisser Spargel, Basmati-Sesamreis, Erdbeerchutney, geschmorte Frühlingszwiebeln und Wildkräuter</i>	
Spargel Burger	28.50
<i>100% Rindfleisch, medium gebraten, mit Heumilchbergkäse, Spargelspitzen, Kräuterspeck und Sauce Hollandaise im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw und Country Fries</i>	

Hauptspeisen

Hauchdünn geklopftes Kalbsschnitzel (G)	42.00
<i>auf einem Beet von rohem Babyspinat, serviert mit weissem Spargel, Erdbeerchutney und Sauce Hollandaise, dazu gebratene Jungkartoffeln</i>	
Zartes Schweinsfilet von der Metzgerei Walhalla	36.00
<i>gefüllt mit weissem Spargel und Chämischinken, dazu frische Tagliatelle, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Kräuterjus</i>	
Sämiges Löwenzahnrizotto (G, V)	28.00
<i>verfeinert mit geschmortem Trevisano und Roquefortbrösel</i>	