



Aktuelles aus der Bärenküche

Vorspeisen

Cremesuppe von roten Randen (V) (G) 12.50
mit Gewürz-Espuma und Chiasamen

Sellerie à la Waldorf (V) (G) 14.50
dazu Tête de Moine, Apfel und Baumnüsse

Gegrillter Babylattich 16.00
mit Parmesancreme, gepickelten Radieschen, Zwiebelmarmelade, Trockenspeck & Alpenblüten-Grissini

Gesund durch den Winter

Cremiger Kartoffelstock aromatisiert mit Trüffel (V) (G) 26.50
serviert mit Wurzelgemüse aus dem Ofen, pochiertem Freilandej, Orangen-Thymian Beurre Blanc und gehobeltem Parmesan

Frisch & Vital Bowl (kalt serviert) (VEG) 24.50
bunt gemischt, mit Spinat Falafel, Avocado-Chili Hummus, Rüeblli, gerösteter Sellerie, Fenchel, Apfel-Chutney, Sprossen und Alpenblüten-Grissini

Hauptspeisen

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 39.50
verfeinert mit Crème fraîche, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse

Coq au Vin (geschmorter Pouletschenkel in Rotweinsauce) 32.50
dazu cremiger Kartoffelstock aromatisiert mit Trüffel und Wurzelgemüse aus dem Ofen

Tagliatelle al Ragù vom Innerschwyzer Kalb 32.00
mit gebratenen Pilzen und frisch gehobeltem Parmesan

«Chili» Burger 28.00
100% CH-Beef, medium gebraten, im Urdinkel Bun, Einsiedler Bergkäse, eingelegte Habaneros, Tomaten-Chilisauce & Zwiebelmarmelade, serviert mit Cole Slaw und Country Fries

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