



Frühlingsgenuss im Bären

Vorspeisen

- Cremesuppe von weissem Spargel (V) (G)** 12.50
mit Bärlauch-Öl und getrockneten Alpenblüten
- Kohlrabi Panna Cotta (V)** 14.00
mit eingelegtem Spargel, Pumpernickel, Radieschen und Gartenkresse
- Spargel-Erdbeersalat (V) (G)** 18.50
mit cremigem Burrata, Wildkräutern und Tomatenflocken

Spargelzeit

- Paniertes Schnitzel vom Kräuterschwein** 36.50
mit weissem Badischem Spargel, hausgemachter Sauce Hollandaise und sautierten Frühlingskartoffeln
- 300g Weisser Badischer Spargel (V) (G)** 32.50
serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise und sautierten Frühlingskartoffeln
- Spargel Salat Bowl (VEG) (G)** 26.50
mit knackigem Spinat, Quinoa, grünem und weissem Spargel, Radieschen, Gurken, Datteltomaten, Linsensprossen und Erdbeeren

Hauptspeisen

- Filetspitzen vom Innerschwyzer Rind mit grünem Pfeffer** 44.50
serviert mit Tagliolini, sautiertem Spargel, Datteltomaten und Parmesanschaum
- Pouletbrüstli Suprême, mit Haut und Flügeli** 34.50
dazu Madeira-Morchel Jus, Acquarello Risotto, Radieschen und Frühlingszwiebeln
- Frühlings Burger** 29.50
100% Rindfleisch medium gebraten, Heumilchbergkäse, Spargelspitzen, Kräuterspeck und Sauce Hollandaise im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw und Country Fries
- Acquarello Risotto (V) (G)** 28.50
verfeinert mit Noilly Prat, dazu cremiger Burrata, Radieschen und Frühlingszwiebeln

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