



# Frühlingsgenuss im Bären

## Vorspeisen

**Cremesuppe von weissem Spargel (V)** 13.50  
*mit Bärlauch Grissini und Alpenblüten*

**Rucola-Erdbeersalat (VEG) (G) (L)** 14.50  
*mit Alpstein Apfelessig, Bärlauch Falafel Bällchen, Zitronenjoghurt und Granatapfelkernen*

**Spargel Panna Cotta mit gebeiztem Alpin Lachs (G)** 18.50  
*dazu Salzgemüse, eingelegte Senfkörner und Erdbeeren*

## Spargelzeit

**Paniertes Schnitzel vom Kräuterschwein** 36.50  
*mit weissem Badischem Spargel, hausgemachter Sauce Hollandaise und sautierten Bergkartoffeln*

**300g Weisser Badischer Spargel (V) (G)** 32.50  
*serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise und sautierten Bergkartoffeln*

**Noilly Prat-Sbrinz Risotto mit Kräuter-Morcheln (V) (G)** 29.50  
*dazu sautierter grüner Spargel, Zuckererbsen, Löwenzahn und cremiger Burratina*

## Hauptspeisen

**Tournedos vom Innerschwyzler Rind mit Bärlauch Kruste (G)** 46.50  
*dazu Marsalajus, sautierter grüner Spargel, Zuckererbsen, Löwenzahn und Noilly Prat-Sbrinz Risotto mit Kräuter-Morcheln*

**Duett vom Schweizer Poulet (G)** 32.50  
*saftiges Poulet-Bärlauch Hacktätschli gefüllt mit Einsiedler Bergmozzarella und gegrillter Poulet Schenkel, dazu Schalotten-Balsamico Sauce, Senfkorn Polenta und geröstete Rüebli*

**Spargel-Kalbfleischburger** 29.50  
*100% Kalbfleisch, medium gebraten, Bärlauch-Brie, Spargelspitzen, Trockenspeck, und Sauce Hollandaise im Spinat Bun, serviert mit Cole Slaw und Country Fries*

**Spargel-Bärlauch Pasta (V)** 28.50  
*mit grünem und weissem Spargel, Morcheln und Zuckererbsen, dazu Sauce Hollandaise und Wildkräuter*

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region