



Wildzeit im Bären

**Wir beziehen unser Wildfleisch aus regionaler Jagd (Ybrig, Rothenthurm, Sattel)
und der Dammhirschzucht vom Sattel**

Vorspeisen

Cremige Suppe vom Muskatkürbis (V) (G) 12.50

mit Haselnusschaum, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Nüsslisalat mit gebackenem Hokkaidokürbis (VEG) (G) (L) 16.50

*an hausgemachtem Dressing, dazu Birnen, gehackte Haselnüsse
und konfierte Feigen*

Carpaccio vom Hirschrücken (G) (L) 18.50

*an Walnuss-Kräuter Vinaigrette, dazu eingelegte Cranberrys
und konfierte Feigen*

Vegetarisch

Der glücklose Jäger (ein bunt gemischter Herbstgemüseteller) (V) 32.50

*mit Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl, Zwetschgen,
gebratenen Waldpilzen, Kürbis-Kräuterragout und Preiselbeer-Apfel,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Steinpilzrahmsauce*

Steinpilz Risotto (V) (G) 29.50

*verfeinert mit Mascarpone und Grana Padano,
dazu gebackener Hokkaidokürbis*

Hausgemachte Brotknödel in Butter gebraten (V) 26.00

*dazu Rahmwirsing, gebratene Waldpilze, glasierte Maroni,
Preiselbeeren und konfierte Feigen*

Hauptspeisen

Rehrücken am Stück gebraten im Kürbiskernmantel 49.50

*dazu Marsala-Preiselbeerjus, hausgemachte Brotknödel in Butter gebraten,
Rahmwirsing und glasierte Maroni*

Rehschnitzel mit gebratenen Waldpilzen 44.00

*dazu Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni,
Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli*

Rehpfeffer «Jäger Art» (hausgebeizt) 39.50

*garniert mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeln,
dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel,
Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli*

Dammhirsch Burger, medium gebraten 29.50

*100% CH-Hirschfleisch, gratiniert mit Brie & Trockenspeck,
Dörripflaumen-Mayonnaise, Nüsslisalat und Rotkraut-Apfelsalat,
serviert im Maroni Bun mit Country Fries*

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