

## MENU in der BÄRENSTUBE

### **Ceviche | Quellwasser-Forelle | Dill | Joghurt | Randen**

*Yvorne Premier Grand Cru | Clos de la George, Waadt, CH | 1dl CHF 7.40*

### **Risotto | Steinpilze | Madeira | Parmesan**

*Chardonnay Les Cépages | Domaine La Croix Belle, Languedoc, FR | 1dl CHF 5.60*

### **Neuenburger Felchen | Paprika | Fenchel | Oliven | Ricotta**

*Oeil de Perdrix | Martin Hubacher, Bern, CH | 1dl CHF 6.50*

### **Mörschwiler Poularde | Mais | Spinat | Polenta | Trüffel**

*Primitivo Salento IGT | Schola Sarmenti, Apulien, IT | 1dl CHF 7.90*

### **Bernerobertländer Lammcarré | Feldkarotten**

### **Berner Rösti | Hobelkäse**

*Clos de L'Amic | Finca el Mas, Terra Alta, ESP | 1dl CHF 7.90*

### **Pfirsich Melba "Bären"**

#### Menu Preise in CHF

3-Gang .....	68
4-Gang .....	78
5-Gang .....	88
6-Gang .....	98

*Weinpauschale für 5 Gläser CHF 33.00*

#### **Deklaration:**

Forelle, Schweiz | Felchen, Schweiz | Poularde, Schweiz | Lamm, Schweiz