



Apéro Empfehlungen

Apéro Plättli getrocknete Tomaten, Parmesanwürfel und Oliven		8.5
Petit Chablis AC Domaine La Ferme du Mont, Côte du Rhône, FR Chardonnay	1dl	9
Hugo Light (Alkoholfrei) Kolonne Null, Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze		8
Lillet Berry Lillet Blanc, Wild Berry Schweppes		9

Vorspeisen

Grüner Salat an Hausdressing		10
Gemischter Salat an Hausdressing		12
Nizza Salat Thon, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Oliven		14
Bunter Brasserie-Salat mit Speck, Eierschwämmli und Kräutercroûtons		11
Entenleberterrine mit Aprikosenchutney und hausgemachtem Brioche		25
Rindstatar vom Schweizer Premium Beef mit Toast	100 g 170 g	25 42

Suppen

Hausgemachte Tagessuppe		7.5
Kalte Kartoffelsuppe mit Kräutercroûtons		8.5



Fleischgerichte

„Bären“ Rindsentrecôte mit frischer Kräuterbutter und Pommes frites	200 g 300 g	42 59
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Sommergemüse		39
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites		37
Schlachtplatte Rippli, Zunge, Siedfleisch, Speck und Rauchwurst Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln		31
Rindsfilet „Vin Rouge » mit Kartoffel-Gemüse Eintopf	180 g	54
Rindsfiletwürfel mit Cognacrahmsauce und Basilikumspätzli		44
Roastbeef Teller Mit Tartare Sauce und Pommes frites		36

Fischgerichte

Moules et Frites Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten Pommes frites		29
Gebratener Zander mit Limettensauce auf Kartoffel-Gemüse Eintopf		42

Vegetarisch

Basilikumspätzli mit Sommergemüse und Eierschwämmli		24
---	--	----

Vegan

Grünes-Gemüsecurry mit Sesamreis		24
----------------------------------	--	----



Dessert

Gebrannte Crème		8.5
Dame Blanche (Coupe Danmark)		8 10
Vanille Glacé mit heisser Schokoladensauce		
Soufflé Glacé Grand Marnier		11
Mousse au Chocolat		11
Eiskaffee		10.5
Rahmglacen	pro Kugel	4
Mocca, Stracciatella, Schokolade, Erdbeer, Vanille		
Sorbets	pro Kugel	4
Mango, Himbeer, Zitrone, Zwetschge		