



Unser Degustationsmenü ist der Reise von unserem Küchenteam durch Südfrankreich und Spanien gewidmet. Kommen Sie mit auf ein Erlebnis von verschiedenen Aromen & Geschmacksrichtungen, die unser Team inspiriert und beeindruckt haben. Aromen die Erinnerungen wach werden lassen. Aromen die einen an gewisse Orte zurück bringt. Der Zauber einer Reise durch tausend Rezepte.

## MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Maispoularde, schwarzer Trüffel

Pane del Viaggio

Miesmuscheln, Kartoffel, Orange, Pfeffer\*

Carbonara di Mare

Ravioli, Oktopus, Pata Negra\*

Bernsteinmakrele, Kürbis

Lattich, Jogurt, Mandarinen

Baskisches Cheesecake, Rote Bohnen, Sesam

6 Gänge (ohne \*) 125 CHF      8 Gänge 145 CHF

Weinbegleitung 4 Gläser 55 CHF

## MENU SORPRESA DELLO CHEF

(für die ganze Gesellschaft)

4-Gang Menu

110.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter  
Herkunft: Schwein: Schweiz / Italien | Rind: Schweiz | Blue Schrimps: Rheinfelden AG | Wagyu: Andermatt  
| Lachsforelle: Graubünden | Seppia: Italia | Nduja: Italia | Miesmuscheln: Italia | Hirsch: Uri | Lachs:  
Graubünden | Fisch & Meeresfrüchte: Schweiz/Italien/Dänemark | Poulet: Schweiz



Zusammen mit unserem Küchenchef Daniel Schiavetta und seinem Team haben wir ein Menu geschaffen, dass sowohl die Saisonalität wie auch lokale Produzenten berücksichtigt. Es sind hauptsächlich italienische Gerichte, die auf eine kreative Art und Weise neu interpretiert werden. Praktisch alles ist hausgemacht und wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Waren direkt ab Hof oder direkt von der Natur. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Bären.

Ihre Gastgeber, Michaela und Johan mit dem Bären Team

### ANTIPASTI

Gemüse vom Hof, Radieschen Gelato, Parmesan, Brombeeren 19

Lachsforelle, Blumenkohl, Nero di Seppia, Erbsen, Kokos 28

Schweinebauch, Nebbiolo, Swiss Blue Shrimps, Petersilie, Maroni, Meerrettich 28

Tatar vom Andermatter Wagyu, Dashi ai Funghi, Champignons 33

Käseteller 22

### PRIMI

Fusilloni di Gragnano, Schwarzkohl, 'Nduja, Provolone Aurichio 25

Piemontese Risotto, Salbei, Zitronen, Miesmuscheln, Lardo 27

Tagliolino, Cacao, Hirschfond, Brot, Johannisbeeren 25

Büdner Lachs Ravioli, Caciucco di Pesce di Fiume, Bärlauch Öl 28

### SECONDI

Tempeh, Salsa Diavola, schwarzer Knoblauch, Creme Fraiche, Kräuterseitling, Zwiebel 45

Bernsteinmakrele, Dinkel, Kürbis, Tom Kha Gai 55

Schweinssteak, Kaffee, Fenchel, Birne, Kartoffel 49

Rindsfilet, schwarzer Trüffel, Randen, Knollensellerie, Orange 65

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter  
Herkunft: Schwein: Schweiz / Italien | Rind: Schweiz | Blue Schrimps: Rheinfelden AG | Wagyu: Andermatt  
| Lachsforelle: Graubünden | Seppia: Italia | Nduja: Italia | Miesmuscheln: Italia | Hirsch: Uri | Lachs:  
Graubünden | Fisch & Meeresfrüchte: Schweiz/Italien/Dänemark | Poulet: Schweiz