

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (Oktober 2024 – Dezember 2024):

Apero & Menu **Bärehäppli:**

Rohschinkenbrötchen
Lachs & Thonbrötchen
Tomatenbruschette
Rindstatar
Eiercrostini

Preis pro Person CHF 16.50

Bäreplatte:

Reichhaltige Trockenfleisch- und Hobelkäseplatte
Preis pro Platte klein CHF 26.50 / gross CHF 53.-

Menu 1:

Blattsalat mit Belper Knollenkäse und Hausdressing

Schweizer Pouletbrüstchen mit Apfel-Calvados-Sauce
Bratkartoffeln und Wintergemüse

Passionsfruchtmousse im Schokoladenmantel

Preis pro Person CHF 46.50

Menu 2:

Kürbissuppe

Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Caramelchöpfli

Preis pro Person CHF 56.50

Menu 3:

Haussalat mit Balsamicospeck

Schweinssteak mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Märitgemüse

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 42.50

Menu 4:

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons

Rosa gebratenes Lammrack mit Thymianjus

Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

Preis pro Person CHF 56.50

Menu 5:

Wintersalat mit fein sautierten Waldpilzen

Geschmorter Kalbsragout

Eierspätzli und Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit Himbeereis

Preis pro Person CHF 49.50

Menu 6:

Hausgemachte Bauernterrinen mit Salatbouquet

Simmentaler Kalbskotelett vom Grill mit Cognacjus

Kartoffelkroketten und Broccolivariation

Caramelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 58.50

Menu 7:

Lachsduett mit Rauchlachs und Mousse

Salatbouquet im Körbchen mit Meerrettichchips

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Hausgemachte Rösti und Märitgemüse

Süssmostcrème

Preis pro Person CHF 52.50

**Menu 8:**

Thunfisch im Sesammantel
Stangensellerieslat mit Apfelessenz

Maronicappuccino

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Surf and Turf - Rosa Rindsfilet mit sautierter Riesenkrevette
Kartoffelstockespuma und Marktgemüse

Mir isch glich - säg Du

Preis pro Person CHF 86.50

Weinempfehlung

Weissweine:

2022 Dézaley Grand Cru AOC, 75cl

Fonjallaz, Lavaux Sfr. 49.50

Chasselas

2022 Mon Blanc AOC, 75cl

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

2022 Vernaccia di San Gimignano DOCG, 75cl

Panizzi, Toskana Sfr. 54.50

Vernaccia

Rotweine:

2020 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl

Stamm, Schaffhausen Sfr. 48.50

Pinot Noir

2021 Château Lichten Rouge AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

2020 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin

2017 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 62.50

Montepulciano, Sangiovese

2021 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 69.50

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

2020 Sentido DO, 75cl

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 56.50
Tempranillo

2019 Passadouro Lda, 75cl

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 58.50
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Rechnung Gerne senden wir Ihnen im Anschluss an den Anlass eine
Rechnung per Post.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MWSt.

Wir bitten sie **EIN einheitliches Menu für die ganze Gruppe auszuwählen** um längere Wartezeiten vermeiden zu können. Gerne dürfen Sie auch ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen und wir werden Ihnen so rasch wie möglich den entsprechenden Preis mitteilen. Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben gedient zu haben und freuen uns auf Ihre Auswahl. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung sollten Sie noch Fragen zur Offerte haben.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste zu Ihrem Anlass bei uns verwöhnen zu dürfen. Im Namen des ganzen Bären Teams bedanke ich mich an dieser Stelle für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen in der Zwischenzeit eine erfolgreiche Zeit,

Mit den allerbesten Grüssen

Lucas Weder
Geschäftsführer