

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (Juni 2021 - September 2021):

Apero & Menu

Bärehäppli:

Rindstatarbrötchen

Lachsbrötchen

Tomatenbruschette

Gebratene Riesenkrevette auf Safranrisotto

Preis pro Person CHF 16.50

Bäreplatte:

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte

Preis pro Platte klein CHF 24.50

Preis pro Platte gross CHF 49.-

Menu 1:

Melonenkaltschale

Schweizer Poulet Cordon bleu

Pommes frites und Sommergemüse

Meringuierter Himbeergratin

Preis pro Person CHF 41.50

Menu 2:

Tomaten-Büffelmozzarella-Carpaccio mit Rucola

Rosa Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Coupe Romanoff

Preis pro Person CHF 46.50

Menu 3:

Gemüseminestrone

Buurehamme mit Kartoffelsalat

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 39.50

Menu 4:

Rucolasalat mit Parmesanspäne mit Himbeerdressing

Rosa gebratenes Lammrack mit Thymianjus

Tessiner Polenta und Ratatouillegemüse

Lavendelparfait

Preis pro Person CHF 46.50

Menu 5:

Haussalat mit Speck

Schweinssteak mit Apfel-Calvados-Sauce

Bayrische Schupfnudeln und Marktgemüse

Caramelchöpfli

Preis pro Person CHF 41.50

Menu 6:

Blattsalat mit italienischem Hausdressing und Belper Knolle

Simmentaler Kalbskotelett vom Grill mit Cognacjus

Weissweinisotto und Romanesco

Süssmostcrème

Preis pro Person CHF 48.50

Menu 7:

Amuse Bouche

Lachstrilogie mit Mousse, geräuchertem Filet und Tatar

Salatbouquet im Körbchen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Hausgemachte Rösti

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Preis pro Person CHF 49.50

Menu 8:

Amuse Bouche

Gebratene Gänseleber mit caramelisierter Aprikose

Im Olivenöl gebratene Jakobsmuscheln

Auf Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten

Zitronensorbet mit Ingwerer

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Sommertrüffel

Butternudeln und Sommergemüse

Tiramisù

Preis pro Person CHF 72.50

Weinempfehlung

Weissweine:

2020 Dézaley „Médinette“ Grand Cru AOC, 75cl

Bovard, Cully Sfr 59.50

Chasselas

2020 Mon Blanc AOC, 75cl

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

2017 Vernaccia di San Gimignano DOCG, 75cl

Panizzi, Toskana Sfr. 52.50

Vernaccia

Rotweine:

2016 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl

Stamm, Schaffhausen Sfr. 46.50

Pinot Noir

2016 Château Lichten Rouge AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

2016 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin

2014 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 49.50

Montepulciano, Sangiovese

2015 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 68.50

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

2014 Sentido DO, 75cl

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 54.50

Tempranillo

2015 Passadouro Lda, 75cl

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 56.50
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Sehr gerne stehen wir Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% 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 diesem 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