

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (Oktober 2022 – Dezember 2022):

Apero & Menu **Bärehäppli:**

Rohschinkenbrötchen
Lachs & Thonbrötchen
Tomatenbruschette
Eiercrostini

Preis pro Person CHF 14.50

Bäreplatte:

Reichhaltige Trockenfleisch- und Hobelkäseplatte
Preis pro Platte klein CHF 24.50 / gross CHF 49.-

Menu 1:

Herbstsalat mit fein sautierten Feigen

Schweizer Pouletbrüstchen mit Apfel-Calvados-Sauce
Bratkartoffeln und Herbstgemüse

Vermicelle

Preis pro Person CHF 43.50

Menu 2:

Maronisuppe

Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes frites und Gemüsebouquet

Caramelchöpfli

Preis pro Person CHF 49.50

Menu 3:

Haussalat mit Balsamicospeck

Schweinssteak mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Märitgemüse

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 39.50

Menu 4:

Kürbissuppe

Rosa gebratenes Lammrack mit Kräuterkruste

Weissweinsrisotto und Herbstgemüse

Lebkuchenparfait

Preis pro Person CHF 49.50

Menu 5:

Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Honigspeck

Rosa gebratener Rehrücken mit Wildsauce

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinsbirne & glasierte Maroni

Schokoladenküchlein mit Himbeereis

Preis pro Person CHF 49.50

Menu 6:

Blattsalat mit italienischem Hausdressing und Belper Knolle

Simmentaler Kalbskotelett vom Grill mit Cognacjus

Tagliatelle und Romanesco

Caramelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 48.50

Menu 7:

Geräuchertes Lachsmousse

Salatbouquet im Körbchen mit Meerrettichchips

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Hausgemachte Rösti und Märitgemüse

Niidlechueche «Bären»

Preis pro Person CHF 49.50

**Menu 8:**

Gänseleberterrinen mit hausgemachtem Brioche
Kräutersalat und Honigsenf

Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet
Seeländer Lauchgemüse

Zitronensorbet mit Ingwerer

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Rotweinjus und Kräuterbutter
Kartoffelstockespuma und Herbstgemüse

Tiramisù

Preis pro Person CHF 76.50

Weinempfehlung Weissweine:

2021 Dézaley Grand Cru AOC, 75cl

Fonjallaz, Lavaux Sfr. 45.50

Chasselas

2020 Mon Blanc AOC, 75cl

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

2021 Vernaccia di San Gimignano DOCG, 75cl

Panizzi, Toskana Sfr. 52.50

Vernaccia

Rotweine:

2019 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl

Stamm, Schaffhausen Sfr. 46.50

Pinot Noir

2020 Château Lichten Rouge AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

2019 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin

2015 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 49.50

Montepulciano, Sangiovese

2019 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 68.50

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault



2018 Sentido DO, 75cl

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 54.50
Tempranillo

2016 Passadouro Lda, 75cl

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 56.50
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. 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 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