



Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Apero & Menu

**Bärehäppli:**

Rohschinkenbrötchen  
Lachsbrötchen  
Tomatenbruschette  
Eiercrostini

Preis pro Person CHF 14.50

**Bäreplatte:**

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte  
Preis pro Platte klein CHF 24.50  
Preis pro Platte gross CHF 49.-

**Menu 1:**

Nüsslersalat mit Ei und Honigspeck  
\*\*\*\*\*

Schweizer Pouletbrüstchen mit Estragonsauce  
Weissweinisotto und Herbstgemüse  
\*\*\*\*\*

Vermicelle

Preis pro Person CHF 41.50

**Menu 2:**

Kürbissuppe  
\*\*\*\*\*

Rosa Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

Caramelchöpfli

Preis pro Person CHF 46.50

**Menu 3:**

Haussalat mit Balsamicospeck  
\*\*\*\*\*

Buurehamme mit Kartoffelsalat  
\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 39.50

#### **Menu 4:**

Marronisuppe

\*\*\*\*\*

Schweizer Rehgeschnetztes mit Wildsauce

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirne

\*\*\*\*\*

Zimtparfait

Preis pro Person CHF 49.50

#### **Menu 5:**

Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirne

\*\*\*\*\*

Schokoladenküchlein mit Himbeereis

Preis pro Person CHF 41.50

#### **Menu 6:**

Blattsalat mit italienischem Hausdressing und Belper Knolle

\*\*\*\*\*

Simmentaler Kalbskotelett vom Grill mit Cognacjus

Bayrische Schupfnudeln und Romanesco

\*\*\*\*\*

Lebkuchen Panna cotta

Preis pro Person CHF 48.50

#### **Menu 7:**

Lachstrilogie mit Mousse, geräuchertem Filet und Tatar

Salatbouquet im Körbchen

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art

Hausgemachte Rösti

\*\*\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Preis pro Person CHF 49.50

## Menu 8:

Gebratene Gänseleber mit caramelisierter Feige

\*\*\*\*\*

Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet auf Seeländer  
Lauchgemüse

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Ingwerer

\*\*\*\*\*

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Rotweinjus und Kräuterbutter  
Butternudeln und Herbstgemüse

\*\*\*\*\*

Kaffeeiramisù

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

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