



Wir haben uns entschieden ein Degustationsmenu zu kreieren, dass die vielen lokalen Spezialitäten hervorhebt. Ein Menu bestehend aus verschiedenen Produkten aber auch zum Teil aus Rezepten der Region Uri. Dafür arbeiten wir mit verschiedenen lokalen Produzenten zusammen oder holen uns die Produkte direkt von der Natur. Wir wünschen «en Guätä»!

## MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Lokale Fleisch- & Käsespezialitäten, Antipasti Italiani

Risotto, Tannenschössling, Alpkäse, Wacholder

Tagliolini, Butter, Wagyu Leber-Bottarga

Urner Hirsch Entrecôte, Schokolade, Banane, Ingwer

Birnenstrudel, Rotwein

5 Gänge 125 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: Brot: Schweiz | Schwein: Schweiz / Italien | Rind/Kalb: Schweiz | Blue Schrimps: Rheinfelden AG  
| Wagyu: Andermatt | Fisch: Schweiz | Hirsch: Uri | Poulet: Schweiz | Lamm: 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

- Wurzelgemüse, Tessiner Geißkäse, Meerrettich, Bärlauch 19
- Ramen Svizzero, Porchetta, Ei, Tagliolini, Bohnen, Pak Choi 22
- Bernsteinmakrele, Kohlrabi, Apfel, Ricotta, Gurken, Passionsfrucht 28
- Vitello Trotata, Roastbeef & Tatar vom Kalb, Kapern, Forelle 28
- Lokale Käsespezialitäten 22

### PRIMI

- Paccheri al Pomodoro, Parmesan, Basilikum Pesto 22/26
- Hausgemachte Gnocchi, Saffran, Zucchini, Minze 25
- Hausgemachte Lamm-Ravioli, Maroni, Petersilie, Wacholder 28
- Risotto Fiume e Monti, Fisch, Swiss Blue-Shrimp, Pilze 28/32

### SECONDI

- Blumenkohl-Steak, Curry, Karotten, Pilze 37
- Poulet, Kurkuma, Paprika, Zwiebeln, Linsen 42
- Rindsbraten, Chimichurri, Maccheroni, Spinat, Ricotta 49
- Swiss Alpine Lachs, Ofenkartoffel, Creme Fraiche, Tomaten, frische Kräuter 49

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter  
Herkunft: Brot: Schweiz | Schwein: Schweiz / Italien | Rind/Kalb: Schweiz | Blue Schrimps: Rheinfelden AG  
| Wagyu: Andermatt | Fisch: Schweiz | Hirsch: Uri | Poulet: Schweiz | Lamm: Schweiz