



Gänzlich auf Fleisch verzichten möchten viele nicht. Wir sind aber der Meinung, dass es nicht immer Fleisch sein muss, der Umwelt zu Liebe. Basierend auf diesen Gedanken präsentieren wir unser Degustationsmenu auf vegetarischer Basis. Lassen Sie sich positiv über die verschiedenen Geschmackskombinationen überraschen!

MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Ramen, Kichererbsen

Knollensellerie, BBQ

Ravioli, Sittlisalp Käse, Kräuter, Gin

Risotto, Jersey Blue, Tannenschössling, Wachholder

Süßkartoffel, Pilze, Erbsen

Schokolade, schwarzer Knoblauch, Grapefruit, Sesam

Torta di Rose, Zabaione, Kiefer

125.-

MENU SORPRESA DELLO CHEF

(für die ganze Gesellschaft)

4-Gang Menu

99.-

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

Urschner Sommersalat mit Bergkräutern und Bergblumen 16

Insalata Caprese „zum schwarzen Bären“ 19

Saibling, Gurken Gazpacho, Erdbeeren Chutney 25

Rösti, Rinds Tatar, Wachtelei, Sauerrahm 29

Käseteller 19/25

PRIMI

Spaghetto, Parmigiano, Lauch & Zitrone 26

Ravioli, Ricotta, Erbsen & Kräuter 26

Tagliatella, Rauchlachs 28

Risotto Piemontese, Ochsenchwanz Ragù, Paprika, Kapern 28

SECONDI & CONTORNI

Grillierte Aubergine, Tomaten, Alpkäse, Pesto 35

Schweinssteak vom Hals mariniert in BBQ, Salbei, Mandeln & Gemüse 45

Stör, Sellerie, Bärlauch 55

Ente all'Arancia 55

Süsskartoffel grilliert, Kubanische Gewürze 8

Gemüse 6