



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

Herbstsalat mit Gotthardpilzen und Granatapfel 16

Insalata Caprese „zum schwarzen Bären“ 19

Saibling, Gurken Gazpacho, Erdbeeren Chutney 25

Urner Hirschterrine, eingelegtes Gemüse, Brioche, Meerrettich Mayo 22

Käseteller 19/25

PRIMI

Spaghetto, Parmigiano, Lauch & Zitrone 26

Ravioli mit Eierschwämmli, Kartoffeln und Alpkäse 26

Tagliatella mit Wildschweinragout 26

Risotto Piemontese mit schwarzem Trüffel 35

SECONDI & CONTORNI

Grillierter Kürbis a la Parmigiana, Tomaten, Alpkäse, Pesto 35

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

Urner Hirschentrecôte, Rosenkohl, Spätzli und Johannisbeeren 52

Stör, Sellerie, Bärlauch 55

Süsskartoffel grilliert, Kubanische Gewürze 8

Rosenkohl & Spätzli 6