



Unser Degustationsmenü diesen Winter basiert auf den Kindheitserinnerungen unseres Küchenchefs Daniel Schiavetta. Es sind Zutaten und Rezepte, die er von seiner Nonna und von seiner Mutter in Kindheitsjahren kennen gelernt hat. Lassen Sie sich positiv über die verschiedenen Geschmackskombinationen überraschen!

MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Erstfelder Zander in Salsa Verde & Ceviche vom Stör*

Belugalinsen & Parmesan

Andermatter Kalbsleber & Wildkaninchen

Tortelli di Zucca Mantovani

Conchiglie, Poulet & Taleggio*

Geschmorte Rindskopfbäggli oder Kalbs Entrecôte

French Toast

5 Gänge (ohne *) 110 CHF 7 Gänge 140 CHF

MENU SORPRESA DELLO CHEF

(für die ganze Gesellschaft)

4-Gang Menu

99.-

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. | Für Informationen zu Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
Zander: Uri | Stör: Italien | Lachs: Schweiz | Forelle: Schweiz | Kalb: Uri | Kaninchen: Österreich | Poulet:
Schweiz | Rind: Uri/Schweiz | Schwein: Uri/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

Gemüsegarten, Mandeln & Pinienkerne, Rosenvinaigrette 17

Hokkaido Kürbis, Tzatziki, Balsamico 19

Ramen alla Cremonese, Passatelli, Wachtelei, Rindsschulter, Kalbszunge und Kalbshirn in Fleischbouillon 19

Stör, Karotten, Buttermilch, Estragon, Bergamotte 24

Käseteller 19/25

PRIMI

Spaghetti, geräucherte Forelle, Kartoffel, Quinoa 26

Erstfelder Dexter Rindsravioli, Zwiebeln, Shiitake 26

Lasagne aperta, Andermatter Kalbsragout, Tomate, Bechamel 26

Risotto, Schwarzkohl, Geiß Käse, Wachholder & Minze 26

SECONDI

Kräuterseitling, Kartoffelgnocchi, Yuba, Soja 36

Bündner Alpine Lachs, Erbsen, Rollgerste, Burrata, Meerrettich 45

Alpstein Poulet, Senf, Rote Bete, Knollensellerie 49

Rib-Eye Steak, Valle Maggia Pfeffer, Wirsing, Topinambur, schwarzer Trüffel 59

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. | Für Informationen zu Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
Zander: Uri | Stör: Italien | Lachs: Schweiz | Forelle: Schweiz | Kalb: Uri | Kaninchen: Österreich | Poulet:
Schweiz | Rind: Uri/Schweiz | Schwein: Uri/Schweiz