

Unser Küchenchef Daniel Schiavetta und sein Team haben ein Menu kreiert, dass sowohl die Saisonalität wie auch lokale Produzenten berücksichtigt. Es sind hauptsächlich italienische Gerichte, die zum Teil 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 „en guätä“!

Michaela, Johan & das Bären Team

ANTIPASTI

Salat | Gemüse | Früchte | Kräuter 18
Zwiebel | Sittlisalp Käse | Balsamico 18
Saibling | Aprikosen | Kräuterseitling 22
Tatar vom Rind | Pflaumen | Ponzu 22/32
Lokale Käsespezialitäten 25

PRIMI

Tagliatelle | Ragù vom Andermatter Schaf | Kastanien | Liebstöckel 24
Ravioli | Hirsch | Spinat | Parmesan 19/26
Risotto | Safran | Salsiccia | Gremolata 26
Pasta Aglio e Olio | Peperoncino | Jakobsmuschel Carpaccio | Zitrone 25/30
Ohne Jakobsmuschel 19/24

SECONDI

Aubergine | Mozzarella | Tomaten 39
Stubenküken „alla Diavola“ | Peperoni | Paprika | Kohl 45
Forelle frittiert | Tzatziki | Reis | Gemüse 45
Urner Hirsch Entrecôte | Spätzli | Rotkohl | Rosenkohl 55

DOLCI

Kokos | Gianduja 15
Karotte | Joghurt | Dill 15
Tarte Tatin | Birne | Rahm Glace 15
Pavlova | Erdbeer 15

Wir haben uns entschieden ein Degustationsmenu zu kreieren, dass die vielen lokalen Spezialitäten sowie auch Rezepte aus der Region Uri hervorheben. Dafür arbeiten wir mit verschiedenen lokalen Produzenten zusammen oder holen uns die Produkte direkt von der Natur. Wir wünschen «en Guätä»!

MENU DEGUSTAZIONE URI

(für die ganze Gesellschaft)

Gemüse & Früchte vom Hof in Attinghausen

Ravioli mit Hirsch aus der Urner Jagd

«Spatz» Gemüseintopf mit Siedfleisch

Urner Käselektion

Tarte Tatin mit Birnen «Brischtner Nytlä»

5 Gänge 115 CHF

Ohne Käse 99 CHF

Weinbegleitung 4 Gläser 65 CHF

~~~~~

## MENU SORPRESA DELLO CHEF

Teilen Sie uns mit, falls Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, und dann kreiert unser Küchenchef ein tolles 4-Gang Überraschungs-Menu für euch.

(für die ganze Gesellschaft)

4-Gang Menu

110.-

Unser Küchenchef Daniel Schiavetta liebt es unter anderem auch vegetarisch zu kochen. Da im Sommer die Möglichkeiten viel größer sind hat er sich entschieden ein Degustationsmenu auf vegetarischer Basis zu kreieren. Spannende Geschmackskombinationen, Zutaten und Rezepte aus allen Ecken der Welt begleiten euch auf eine kulinarische Entdeckungsreise!

## MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

(für die ganze Gesellschaft)

Gemüse & Früchte vom Hof

Kräuterseitling

Salziges Crème Caramel „Chawanmushi“

Aubergine

Cacao & Grapefruit

Karotte

6 Gänge 115 CHF

Wein Begleitung 4 Gläser 65 CHF

~~~~~

Kinderkarte

Klassische Pasta Bolognese 15

Pasta Pomodoro 13

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Ofenkartoffeln 18