



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

Wintersalat mit hausgemachtem Tofu, Kirschen-Senfrüchte, Biscottino salata 18

Pochiertes Landei, Grana-sbrisolona, Kürbisschaum, Kürbiskerne, Kürbis Öl, Kürbispulver & Kürbissenfrüchte 19

Hausgemachte Tortellini in Kräuterfleischbrühe, Salbeiöl 24

Gebratene Kalbsbries al BBQ, Kalbstatar, Paprika Süß-Sauer & Brioche Chips 29

PRIMI

Piemontese Risotto mit Taleggio Käse und Gotthardpilzen 26

Hausgemachte Tagliolino, Zwiebelbutter, karamellierte Zwiebeln, Kalbsleberbottarga 26

Paccheri, Blumenkohl, Kaffee & marinierte Bündner Lachsforelle 28

Yak-Ravioli aus Andermatt, Yak Fond, Schwarzkohl Sirup & Chips, Parmesanschaum 28

SECONDI

Tessiner Spanferkelterrinen alla birra, Apfel, Wachholder, Gnocchi alla Romana 49

Pollo al Rossini, Spinat & Kartoffeln 50

Bündner Lachs-Forelle, Lauch, Zitrone & Wirsing 55

Auf Holzkohle grilliertes Urner Rinds Entrecôte, Rindsfond, salziger Portosirup
Rotkohlfan, Babykarotten 59

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 mit einem Zusatz von Fisch aus nachhaltiger Zucht. Lassen Sie sich positiv über die verschiedenen Geschmackskombinationen überraschen!

MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Rote Zwiebel, Balsamico, Grana Padano

Kardamom, Miso, Wirsing, Tofu & Shiitake

Tortello di Zucca

Reis, Mandel, Kaffee, Lachsrogen

Aal, Zitrone, Lorbeer

Safran, Kastanienhonig, Blütenpollen

Ravioli, Ricotta & Rotweibirne, Joghurt

125.-

MENU SORPRESA DELLO CHEF

(für die ganze Gesellschaft)

5-Gang Menu

110.-