



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

Caesar Salat, Enten Bresaola & klassisches Caesar Dressing 16

Aubergine Parmigiana & hausgemachtes Basilikum-Joghurt Eis 18

Lachsforellen-Tataki, Gurkengazpacho & Melonenpanzanella 24

Jamon Iberico Bellota, Melonen 25

Duo vom Urner Rind - Tatar und Bresaola 29

PRIMI

Bucatini al pomodoro, Burrata Creme & Knoblauchkrümel 24

Gnocchi di Patate, Galenstock Käsecreme & Gotthardpilze 25

Risotto mit Erbsensorbet, Erstfelder Zander al Limone & Peperoni 26

Hausgemachte Ravioli mit Andermatter Lamm, Kamillenbutter & Thymian 28

SECONDI

BBQ-Schweinebauch, Mais, Bohnen-Tomaten Salat & schwarzem Knoblauch 49

Bündner Lachsterrine, Wildspinat, grünem Saisongemüse, Beurre Blanc & Kräuteröl 49

Grillierte Alpstein Entenbrust mit Apfel, Randen und Heidelbeer Sauce 55

Rindsentrecôte vom Grill, Zucchinirose, Kartoffel Mille feuilles, Zwiebeln & Valle Maggia Pfeffersauce 59



MENU DEGUSTAZIONE

(für die ganze Gesellschaft)

Lattich, Cacio e Pepe

Ravioli alla Parmigiana

Tannenschössling-Risotto, Wacholder, Jersey Blue

Erbsensorbet, Randen & Peperoncino

Süsskartoffel, Haselnuss, Gotthard Pilze, Zwiebel Umami und Süssholz

Tobinambur, Honig & Heu

99.-

MENU SORPRESA DELLO CHEF

(für die ganze Gesellschaft)

4-Gang Menu

99.-