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

Hausgemachte Brotselektion | Butter & Olivenöl 9

Variation von Wintergemüse 19

Gemüseeintopf | Siedfleisch | Quitten 22

Alpin Lachs | Randen | Meerrettich | Joghurt 24

Urner Bio-Ei | Kartoffel | Trüffel | Roggen 24

Lokale Käsespezialitäten 24

PRIMI

Risotto | Kürbis | Parmesan 25

Ravioli | Spanferkel | Zwiebel | Bouillon 26

Pasta | Kaninchen | Knoblauch | Oliven |Zitrone 26

Gnocchi | Tintenfisch | Hummer Bisque | Safran | Petersilie 28

SECONDI

Pilze | Kastanien | Linsen 39

Schwein | Kirschen-BBQ | Paprika | Karotten 49

Bernsteinmakrele | Speck | Mandarine | Miesmuscheln | Blumenkohl | Fenchel 49

Kalbsnierstück | Kohl | Kräuter | Valle Maggia Pfeffer 59

DOLCI

Zitrone | Sesam 15

Tiramisu a la Bären 15

Mille Feuille | Haselnuss | Schokolade 15

Torta di Rose | Zimt | Heu | Birne 18

Limettensorbet 12 mit Schuss 18

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Herkunft: Brot: Schweiz | Schwein: Schweiz | Rind/Kalb: Schweiz | Fisch: Schweiz / EU | Wachtel: Frankreich
Hirsch: Uri | Schaf: Uri | Kaninchen: Schweiz | Hummer: Nordamerika

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)

«Spatz» Gemüseeintopf mit Siedfleisch

Ravioli | Andermatter Schaf | Parmesan

Urner Hirsch Entrecôte

Urner Käseselektion

Torta di Rose | Zimt | Heu | Rotweinbirne

5 Gänge 125 CHF

Ohne Käse 110 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

119.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Herkunft: Brot: Schweiz | Schwein: Schweiz | Rind/Kalb: Schweiz | Fisch: Schweiz / EU | Wachtel: Frankreich
Hirsch: Uri | Schaf: Uri | Kaninchen: Schweiz | Hummer: Nordamerika
~~~~~~

Unser Küchenchef Daniel Schiavetta hat seine Liebe zur Küche schon in den frühen Kindheitsjahren entdeckt. Auf dem Lande mit seiner Großmutter stand er schon früh in der Küche und lernte die Leidenschaft kennen, die man in Italien für das Kochen pflegt. Die Rezepte und Zutaten in diesem Menu kommen alle aus Erinnerungen seiner Kindheit, die er sehr gerne mit euch auf einer kulinarischen Reise teilen möchte.

MENU DEGUSTAZIONE

„Kindheitserinnerungen"

(für die ganze Gesellschaft)

Tomaten & Brot

Tortelli di Zucca

Tortellini in Brodo

Wachtel | Pilze | Kastanien

Birne | Heu Glace

Tiramisu

6 Gänge 135 CHF

Wein Begleitung 4 Gläser 65 CHF

~~~~~~

Kinderkarte

Klassische Pasta Bolognese 16

Pasta Pomodoro 14

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Ofenkartoffeln 19

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Herkunft: Brot: Schweiz | Schwein: Schweiz | Rind/Kalb: Schweiz | Fisch: Schweiz / EU | Wachtel: Frankreich
Hirsch: Uri | Schaf: Uri | Kaninchen: Schweiz | Hummer: Nordamerika
~~~~~~