



Menu Ristorante

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 mariniertem Eigelb und französischer Sauce mit Fenchel 16
- Lauwarme Spanferkelterrinen, frittierte Artischocken und Schnittlauchmayonnaise 20
- Tortellini mit Fleischfüllung in Brodo nach traditioneller Cremonese Art 26
- Tatar vom Urner Rind mit lauwarmer Zwiebelbouillon, Shiitake und Kirschen 29

PRIMI

- Hausgemachte Kürbis Ravioli nach dem Rezept von Dani's Nonna 25
- Risotto mit Spargeln, Safran und Entenspeck 25
- Risoni al pomodoro mit einer Parmesancreme, Federkohlpesto und Basilikumglace 25
- Äplermaggronen 2.0 25

SECONDI

Geschmorte Urner Rindsbäggli mit Balsamico, Kastanienpuree und Zitronenwirsing 42

Bündner Lachsfilet mit Waldbeersauce, Ingwer und saisonalem Gemüse 45

Alpstein Entenschenkel mit Orangen und Kohl in verschiedenen Variationen 49

Lamm Porchetta vom Ofen mit Kartoffeln und Rotkohl 52

DOLCI

Mille Feuille mit Vanille und Croccantino 15

Warme Torta die Rosa mit Mascarpone Creme (10min) 15

Birne in Rotwein mit Schokolade 15

Hausgemachte Sorbet 12

Käseteller 19 / 25