

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat	8.50
Allerlei gemischte Salate	9.50
Frühlingsblattsalat mit lauwarmen Bratkäsewürfeln an Bärlauch-Vinaigrette	14.50
Rassiges Rindstartar	23 / 36
Vitello Tonnato auf Frühlingsalat mit frischem Bärlauch	17
Jakobsmuschel- & Crevettenspiess auf Spargel-Eblisalat an Erdbeer-Balsamico Dressing	18
Warmer grüner & weisser Spargel mit zweierlei Saucen	18
Mit Hamme und Rohschinken	+6

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Kokos-Zitronengrassorbet	12.50
Bärlauchschaumsuppe unter einer Rahmhaube serviert mit einer Blätterteigstange	9.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry serviert mit Suppenfleisch & Brotwürfeli	10.50

Saisonale Hauptgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Spargel, Pommes Frites & Sauce Hollandaise	30
Türmchen vom Schweinsfilet & Spargeln an Calvados-Sauce, serviert mit Butternudeln	35
Knusprig gebratene Maispouardenbrust Spargel & Risoni-Risotto mit Morcheln	32
Gebratenes Emmentaler Forellenfilet aus Schaufelbühl bei Grünenmatt Salzkartoffeln und Spargelgratin	39
Schweizer Rindshohrückensteak mit grünem Spargel an Sauerrahmsauce serviert mit Pommes Rustiques	42

Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Maispoulet	Frankreich
Forelle	Schweiz
Jakobsmuscheln	Frankreich
Crevetten	Vietnam



Bären Klassiker

Glacierte Kalbshaxe mit Gremolata vom Biohof Langenegger auf Bramata-Polenta & Broccoli	39
Bären Cordon bleu gefüllt mit feinstem Emmentaler Käse & Schinken, serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	36
Füürwehr Cordon bleu gefüllt mit rassigem Füürwehrbrie & Rohschinken, serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	36
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Bären-Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Allumettes	46
Hackbraten aus der Metzgerei Nyffenegger mit Gemüse & Kartoffelstock	29
Burebratwurst nach altem Rezept aus der Metzgerei Heidbühl mit Zwiebelsauce & Rösti	23.50
Bärenburger	17
Bärenburger mit Pommes Frites	23.50

Vegetarisch

Lauwarmer Fregola Sarda-Salat mit Spargel, Cashewnüssen & Burrata Käse	16
Hausgemachte Spargelravioli mit frischem Spargel & gehobeltem Käse	16 / 26
Gemüseteller mit einer Beilage nach Ihrer Wahl	24.50
Hausgemachte Trüffelnudeln	19 / 29

Vegan

 Hausgemachte Spargel- Sushi mit Sojasauce auf Frühlingssalat	17 / 27
 Spargelknusperli mit veganer Creme Fraîche auf Couscous mit Frühlingzwiebeln	28