

Herzlich willkommen

*Grill & Pasta*  
**BÄRENSCHÜPFEN**

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich doch bitte an die Service-Crew.

## Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| Tagessuppe  | 7  |
| Rindscarpaccio mit Basilikumpesto<br>gewürzt mit schwarzem Pyramidensalz                | 21 |
| Knuspriges Knoblauchbrot frisch aus dem Ofen<br>mit Salatbouquet an Oregano-Vinaigrette | 13 |
| Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Füllung an Salzeibutter<br>und Parmesanstreifen        | 17 |
| Stettler-Bratwurstdegustation<br>- serviert mit Saisonblattsalat                        | 15 |
| - aufgeschnitten als Apéro für in die Mitte des Tisches                                 | 9  |

## Salat vom reichhaltigen Buffet

|                        |    |
|------------------------|----|
| Grüner Salat klein     | 7  |
| Grüner Salat gross     | 11 |
| Gemischter Salat klein | 10 |
| Gemischter Salat gross | 14 |

## Hausgemachte Pasta

|  |    |
|--|----|
| Nudeln an leicht tomatierter Steinpilzrahmsauce<br>und einem Schuss Cognac                   | 25 |
| Nudeln an einer Lachsrahmsauce<br>mit Zitronenzesten und frischem Dill                       | 26 |
| Nudeln an Trüffelsauce mit Berner Trüffeln<br>und Champagnerespuma                           | 33 |
| Nudeln an feurig flambierten Chorizowürfeli<br>mit Zwiebeln, Knoblauch und Mascarponeknocken | 24 |
| Nudeln an Gorgonzolasauce<br>mit gerösteten Nüssen und eingemachten Birnen                   | 25 |

## Bären-Klassiker

|  |     |
|--|-----|
| Am Knochen gereiftes Côte de Boeuf (800g) mit<br>hausgemachten Pommes frites und Saucenrolle:<br>Café de Paris, Whisky-Speck- und Grüne Pfeffersauce<br>(für zwei Personen, Garzeit ca. 45') | 128 |
| Schweinsplätzli an Rahmsauce mit hausgemachten Nudeln  | 31  |
| Züri-Geschnetzeltes mit Rösti  | 42  |
| Gemüseteller mit Baked Potatoes und Sauerrahm  | 19  |

## Fleischspezialitäten vom Grill

|  |       |       |       |                        |       |
|--|-------|-------|-------|------------------------|-------|
| <b>Rind</b>                              | 400 g | 300 g | 250 g | 200 g                  | 150 g |
| Entrecôte                                |       |       |       | 46                     |       |
| Hohrückensteak                           | 57    |       | 44    |                        |       |
| Rindsfilet                               |       | 67    |       |                        | 48    |
| <b>Schwein</b>                           |       |       |       | inkl. Knochen: 1'000 g | 500 g |
| Spare Rib's Memphisstyle - der Klassiker |       |       |       | 62                     | 38    |
| Spare Rib's Sweet Honey Mustard          |       |       |       | 62                     | 38    |
| <b>Poulet</b>                            |       |       |       | 360 g                  | 180 g |
| Pouletbrust                              |       |       |       | 42                     | 32    |
| <b>Lamm</b>                              |       |       |       | 400 g                  | 200 g |
| Lammrückenfilet                          |       |       |       | 61                     | 44    |
| <b>Pferd</b>                             |       |       |       | 400 g                  | 200 g |
| Pferde-Entrecôte                         |       |       |       | 59                     | 42    |

Eine Beilage zur Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, Salat vom Buffet, Baked Potatoes mit Sauerrahm, hausgemachte Pommes frites oder saisonales Marktgemüse

Sie erhalten zu jeder Fleischspezialität etwas knackiges Gemüse dazu.

Eine Sauce zur Auswahl:

Kalte: Café de Paris, Chili-Erdnussbuttersauce, BBQ-Sauce, Whisky-Specksauce

Warme: Grüne Pfeffersauce, Provençalejus oder Pilzrahmsauce

Andere Gewichtsmengen auf Vorbestellung selbstverständlich möglich.

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rinds-, Schweins- und Pouletfleisch aus der Schweiz. Lammfleisch aus Irland. Pferdefleisch zum Teil aus der Schweiz, ansonsten aus Kanada. Alle obenstehenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe gibt es einen Gewichtsverlust von 5% bis 15%.

## Sous Vide Niedergaren

Sous vide Niedergaren ist eine Methode bei welcher das Fleischstück mit gewünschter Kerntemperatur schonend gegart wird. Dadurch erreichen wir den gewünschten Gargrad für das gesamte Stück von der Kruste bis zum Kern. Die Nährstoffe bleiben erhalten und das Fleisch bleibt herrlich saftig, zart und das typische Sous-Vide Rosa tritt hervor. Durch das am Schluss kurze, intensive Anbraten auf dem Grill entsteht ein besonders intensives Röstaroma.

Tipp: durch die Sous vide Zubereitungstechnik können Sie problemlos eine Stufe tiefer wählen als üblich. Probieren Sie bei uns doch die Cuisson Saignant. Durch die schonende Zubereitungstechnik läuft kein roter Fleischsaft aus.

|           |   |
|-----------|---|
| Bleu      | Für Liebhaber von (fast) rohem, warmem Fleisch. Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°C.      |
| Saignant  | Unsere Empfehlung! Das besonders zarte Erlebnis. Die Kerntemperatur liegt zwischen 53° - 55°C.  |
| À point   | Überzeugt durch besonders ausgeprägte Gararomen. Die Kerntemperatur liegt zwischen 58°C - 60°C. |
| Bien cuit | Wird bei Geflügel und Schwein verwendet. Die Kerntemperatur liegt zwischen 65°C - 70°C          |

## Kindermenüs

|   |    |
|---|----|
| Pouletnuggets mit Pommes frites               | 9  |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites | 14 |
| Portion Pommes frites                         | 6  |
| Hausgemachte Nudeln an Tomatensauce           | 8  |

Gerichte für Kinder

Auch unsere Pasta Gerichte sind auf Wunsch in kleinen Portionen erhältlich.

## Hausgemachte Desserts

Wählen Sie ihre eigenen Minidesserts aus:

- Vanille Panna Cotta
- Cheese Cake «New York Style»
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- Creme Brûlée
- Saisonales Parfait
- Glace von der Eisinsel

|           |    |
|-----------|----|
| 1 Dessert | 5  |
| 2 Dessert | 8  |
| 3 Dessert | 12 |
| 4 Dessert | 16 |
| 5 Dessert | 20 |

|  |      |
|--|------|
| «Kaffee kleine Sünde»<br>Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Dessertvariation | 12.5 |
|--|------|

## Eisdesserts

|   |    |
|---|----|
| Bären-Eiskaffee mit einem Schuss Kaffee | 11 |
| Zitronen-Basilikumsorbet mit Vodka      | 12 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune      | 12 |

## Glace von der Eisinsel

Kreieren Sie ihren eigenen Coupe mit den passenden Toppings direkt bei der Gelateria in der Gaststube.

Toppings:

Mini Smarties, Fruchtgummi und Cashew-Erdnuss Mix mit Honig.

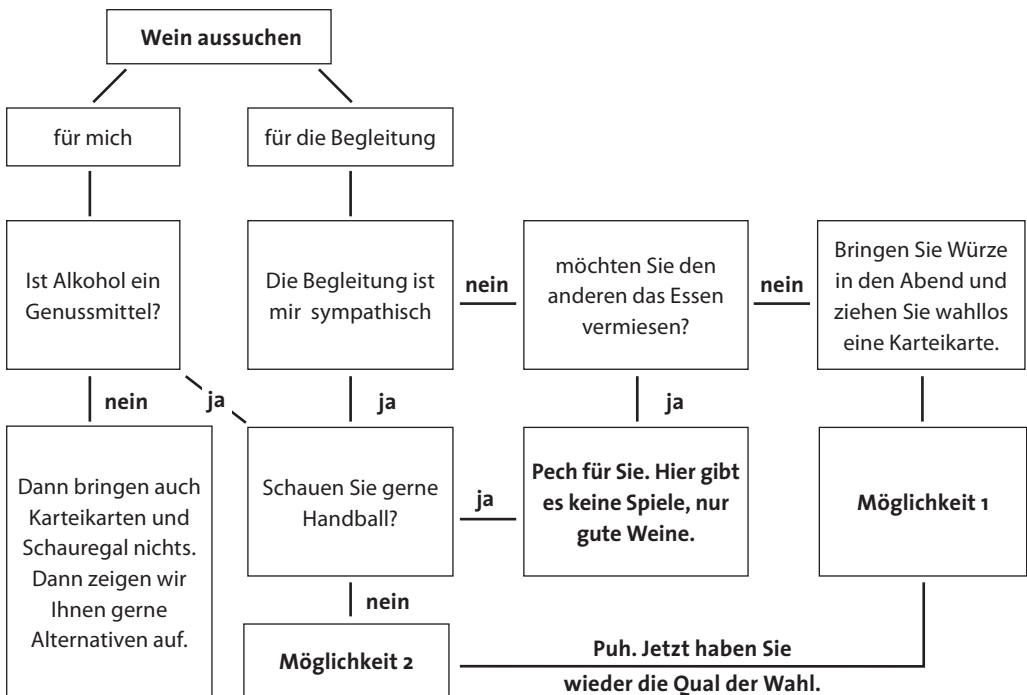
|                 |   |
|-----------------|---|
| pro Kugel       | 4 |
| Rahmzuschlag    | 1 |
| Toppingzuschlag | 1 |

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

# Weine

Wir haben über 40 Weine aus der Schweiz und Italien, die zu Ihrem Essen passen könnten. Ob Flaschenwein oder Weine im Offenausschank, suchen Sie sich den aus, der am besten zu Ihnen passt. Wie?

**So geht's:** Sie erhalten unsere Weinkartei an den Tisch. Die Weine darin sind nach Weiss-, Rot- und Dessertweinen sortiert. Dasselbe Sortiment an Weinen finden Sie auch in unserem Schauregal gleich beim Eingang ausgestellt.



## Möglichkeit 1: Weinkartei

Wählen Sie Ihren Lieblingswein und bestellen diesen. Oder studieren Sie die Weinkartei und treffen eine Vorauswahl. Wir unterstützen Sie dann gerne bei der Auswahl.

Oder Sie sind wagemutig und lassen den Zufall entscheiden. Picken Sie und Ihre Begleitung sich dafür blind eine Kartei aus unserer Weinkartei und diskutieren Sie darüber, wer die richtige Wahl gezogen hat. Damit können Sie nichts anfangen? Wir helfen dann sehr gerne weiter.

## Möglichkeit 2: Schauregal

Lassen Sie das Auge entscheiden und picken Sie sich einen Wein aus unserem Schauregal. Dort haben wir alle Sorten als Galerie angeordnet. Probieren Sie dann am Tisch, ob ihr optischer Geschmack den richtigen Riecher hatte.

## Möglichkeit 3: Sie bestellen keinen Wein

Dann geniessen Sie nach dem Essen vielleicht einen guten Digestif. Die Auswahl der flüssigen Desserts finden Sie auf der nächsten Seite.

## Übrigens:

Entgegen der landläufigen Meinung, dass man offene Weinflaschen nicht mit nach Hause nimmt: Hier dürfen Sie. Sollen Sie sogar.

## Digestif

|  |       |      |    |
|--|-------|------|----|
| Ballantines Finest, Blended Scotch                           | 43%   | 4 cl | 7  |
| Tullamore Dew, Irish Whisky                                  | 40%   | 4 cl | 7  |
| Chivas Regal, 12 Jahre, Blended Scotch                       | 40%   | 4 cl | 8  |
| Jack Daniel Old No. 7, Bourbon                               | 40%   | 4 cl | 9  |
| Langatun Old Deer, Swiss Single Malt                         | 52%   | 4 cl | 12 |
| Balvenie, 12 Jahre Double Wood, Scotch Highland Single Malt  | 40%   | 4 cl | 13 |
| Monkey Shoulder, Blended Malt Scotch Whisky                  | 40%   | 4 cl | 14 |
| Glenmorangie Original, 10 Jahre, Scotch Highland Single Malt | 40%   | 4 cl | 14 |
| Lagavulin, 16 Jahre, Scotch Islay Single Malt                | 43%   | 4 cl | 15 |
| Grappa la delicata dell'alto adige, Roner                    | 40%   | 2 cl | 7  |
| Grappa Chardonnay, Negroni                                   | 40%   | 2 cl | 10 |
| Grappa di Brunello di Montalcino Rennina, Angelo Gaja        | 45%   | 2 cl | 12 |
| Grappa la oro dell'alto adige, Roner                         | 40%   | 2 cl | 7  |
| Grappa di Moscato Senza eta, Beccaris                        | 42%   | 2 cl | 13 |
| Grappa Elisi, Destillerie Berta                              | 43%   | 2 cl | 14 |
| Grappa Le Diciotto Lune, 18 Monate Edelholzfass, Marzadro    | 41%   | 2 cl | 14 |
| Grappa Le Giare Chardonnay, 36 Monate Eichenfass, Marzadro   | 45%   | 2 cl | 17 |
| Grappa Le Giare Amarone, 36 Monate Eichenfass, Marzadro      | 45%   | 2 cl | 17 |
| Marc du Valais, Morand                                       | 43%   | 2 cl | 8  |
| Vieille Prune, Morin Père et Fils                            | 41%   | 2 cl | 7  |
| Abricotine, Morand   | 43%   | 2 cl | 7  |
| Calvados, Morin Père et Fils                                 | 40%   | 2 cl | 7  |
| Williamine, Morand   | 43%   | 2 cl | 7  |
| Rémy Martin, V.S.O.P.  | 40%   | 2 cl | 8  |
| Vecchia Romagna, Etichetta Nera                              | 40%   | 2 cl | 8  |
| Fernet Branca, Fratelli Branca                               | 42%   | 2 cl | 7  |
| Plantation Rum, 12 Jahre Single Cask, Barbados               | 44.1% | 2 cl | 8  |
| Grand Marnier  | 40%   | 4 cl | 6  |
| Baileys  | 17%   | 4 cl | 7  |
| Amaretto, Gozio  | 28%   | 4 cl | 6  |
| Limoncello, Russo  | 32%   | 4 cl | 7  |
| Liquore alle Fragoline di Bosco, Bepitoglini                 | 24%   | 4 cl | 7  |