

Herzlich willkommen -  
schön, dass Sie da sind!

*Grill & Pasta*  
**BÄRENSCHÜPFEN**

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

## Vorspeisen

Nüsslersalat mit Speck und Ei	11
Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen	11
Stettler-Bratwurstdegustation	
Prinzessinnengriller, Metzger Tüüfeli und Promillegriller mit Stettler-Senf	
- serviert mit Blattsalat	17
- aufgeschnitten als Apéro für in die Mitte des Tisches	9

## Hausgemachte Pasta

	Vorspeise	Hauptgang
Nudeln an Steinpilzrahmsauce gedörrte Tomaten und einem Schuss Cognac	17	25
Nudeln an Champagner- und Trüffelsauce mit Berner Trüffeln	22	33
Nudeln an Gorgonzolasauce mit gerösteten Nüssen und eingemachten Birnen	17	25

## Wild auf Wild

Medaillon vom Rehrückenfilet an Wildrahmsauce	49
Grilliertes Hirschentrecôte 200g an Preiselbeerjus	46
Im Haus gebeizter Hirschpfeffer nach Jäger-Art	33
«Jäger-Pech»	23

Beilagen:  
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni  
und Mirza Apfel

## Mal etwas anderes...

Gemüseteller mit Baked Potatoes und Sauerrahm	21
Flank-Steak mit Chimichurri Pommes frites und Marktgemüse	43

### Flank-Steak, was ist das?

Wie es der Name schon verrät, wird dieses lange in Vergessenheit geratene Metzgerstück aus der Flanke des Rindes geschnitten. Unter Feinschmeckern wird das Flank-Steak unter anderem wegen seines intensiven Geschmacks und seines fleischigen Bisses geschätzt. Der Bauchmuskel ist fein marmoriert und hat sehr lange Fasern. Daher ist ein richtiges Zuschneiden und Zubereiten essenziell für den Genuss dieses Premium-Cuts. Das Bavette, wie es auch genannt wird, wird durch die Nose-to-Tail Bewegung (engl. Nase bis Schwanz) immer beliebter, da es trotz seines geringen Fettanteils ausgesprochen aromatisch ist.

## Kindermenüs

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

## Spezialitäten vom Grill

<b>Rind</b>	400 g	300 g	250 g	200 g	150 g
Entrecôte				47	
Hohrückensteak	57		45		
Rindsfilet		67			48
<b>Butcher's Secret</b>					250 g
hausgereiftes Dry-Aged Beef Entrecôte					56
<b>Schwein</b>		inkl. Knochen:	1'000 g		500 g
Spare Rib's Memphisstyle - der Klassiker			62		39
Spare Rib's Sweet Honey Mustard			62		39
<b>Lamm</b>			400 g		200 g
Lammrückenfilet			61		44
<b>Pferd</b>					200 g
Pferde-Entrecôte					42
<b>Vegetarisch</b>					113 g
Beyond Patty mit Apfel-Rüebli-Chutney					25
(Burger aus: Erbsenprotein, Kartoffelstärke, Kokosnussöl und Randensaft)					

Eine Beilage zur Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, Baked Potatoes mit Sauerrahm,  
hausgemachte Bären-Pommes frites oder saisonales Marktgemüse

Sie erhalten zu jeder Fleischspezialität etwas knackiges Gemüse dazu.

Eine Sauce zur Auswahl:

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

Warme: Grüne Pfeffersauce, Provençalejus oder Pilzrahmsauce

Andere Gewichtsmengen sind auf Vorbestellung selbstverständlich möglich.

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rinds-, Schweins- und Pouletfleisch aus der Schweiz. Pferdefleisch zum Teil aus der Schweiz, ansonsten aus Kanada. Reh und Hirsch aus Österreich. Alle obenstehenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe gibt es einen Gewichtsverlust von 5% bis 18%.

## 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

## Hausgemachte Desserts

Wählen Sie ihre eigenen Minidesserts aus:

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

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

«Kaffee kleine Sünde»

Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Dessertvariation 13.5

klein

Vermicelle mit Kemmeribode Merängge und Rahm 9 12

Coupe Nesselrode mit Merängge, Vanilleglacé und Rahm 10 13

## Eisdesserts

Bären-Eiskaffee mit einem Schuss Kaffee 12

Zitronen-Basilikumsorbet mit Vodka 14

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 14

## Glace von der Eisinsel

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

Toppings:

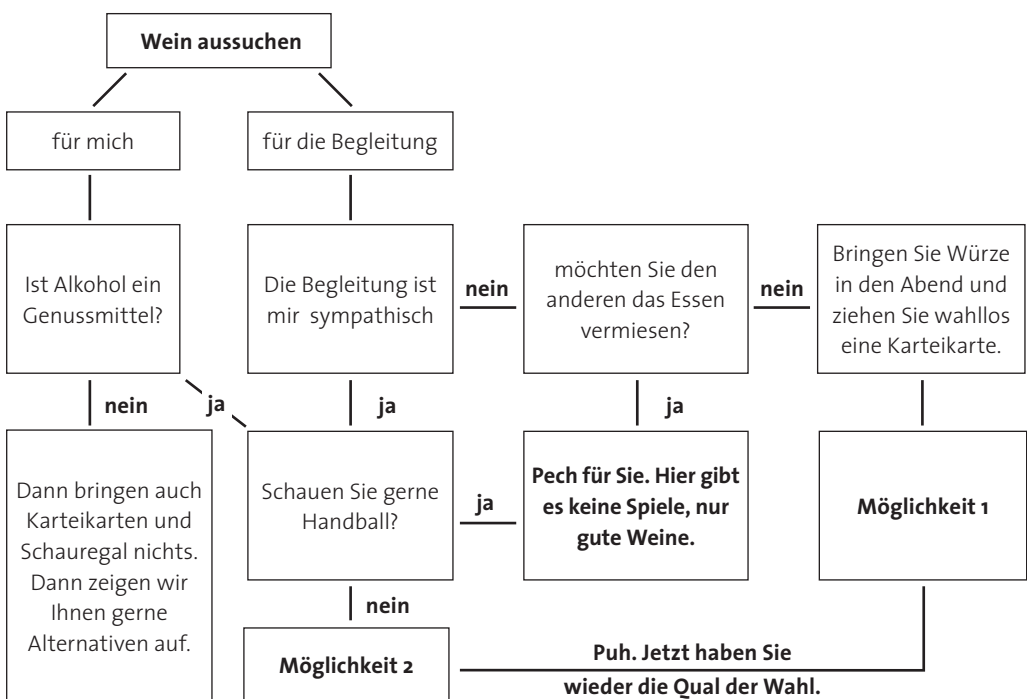
Mini Smarties, Fruchtgummi und Cashew-Erdnuss Mix mit Honig.

pro Kugel	4
Rahmzuschlag	1
Toppingzuschlag	1

# Weine

Wir haben über 40 Weine, die zu Ihrem Essen passen könnten. Ob eine Flasche oder ein Glas aus dem Offenausschank, suchen Sie sich den aus, der am besten zu Ihnen passt. Wie?

**So geht's:** Aufgrund COVID-19 haben wir zur Zeit das Karteikarten-System nicht. Suchen Sie sich Ihren Wein aus der der Weinkarte aus. Dasselbe Sortiment an Weinen finden Sie auch in unserem Schauregal gleich beim Eingang ausgestellt.



## Möglichkeit 1: Weinkarte

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

## 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
Red Label, 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
Swiss Mountain Single Malt	46%	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 di Barolo, Sibona	42%	2 cl	15
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
Rum Ron Zacapa Cent 23 Years	40%	2 cl	8
Grand Marnier	40%	4 cl	6
Baileys	17%	4 cl	7
Amaretto, Gozio	28%	4 cl	6
Limoncello, Manufaktur Stalder Utzenstorf	32%	2 cl	5