

KULINARISCH'S
VOM ROLF GROB



BÄREN
GONTEN | APPENZELL

HANDWECH



Sönd wöllkomm i de Bärestobe

„Visionen einer Leidenschaft“

«Wir verwöhnen unsere Gäste mit Besonderem» lautet das Credo unseres Küchen- und Service-Teams. Bei uns wird im Einklang mit der Natur gekocht. Aus diesem Grund gelangen stets frische, saisonale und regionale Produkte auf die Bären-Teller. Dabei gehen traditionelle Rezepte eine fantasievolle Liaison mit moderner und leichter Küche ein.

Geniessen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie sich vom Bären -Team mit viel Freude, Begeisterung und typischer appenzellischer Gastfreundschaft verwöhnen.

Rolf Grob
Küchenchef

Mit dem ganzen Gastgeber-Team

KULINARISCH'S
VOM ROLF GROB



BÄREN
GONTEN | APPENZELL

HANDWECH

ZOM AAFANGE

✓ **BÄRENSTARKER SALAT**, vierzehnfranken

Gemischte Blattsalate im Teigkörnchen mit Karotten, Champignons, Kichererbsen und Kräutern

NÜSSLISALAT, sechzehnfranken

Eingelegten Feigen und geschmorte Kalbsmilken
Knusprige Appenzeller Siedwurst

FRANZÖSISCHE ENTENLEBER, achtundzwanzigfranken

Hausgemachte Terrine, Honig-Apfel Konfit im Blätterteig Millefeuilles
Auf Randen Carpaccio

HAUSGEBEIZTER WILDLACHS AUS SCHOTTISCHEN GEWÄSSERN

UND MITTELMEER JAKOBSMUSCHELN, achtundzwanzigfranken
Auf Beluga Linsen und mit Pastis-Senf Vinaigrette

TARTAR VOM APPENZELLER RINDSFILET, neunundzwanzigfranken

Von Hand geschnitten, mit Belper Knolle und Appenzeller Wachtelei,
Brioche

ALPSTEIN GEFLÜGEL, fünfundzwanzigfranken

Von vier Ostschweizer Bauernhöfen, als Roulade von der Brust und
Ragout vom Schenkel im Nudelteig, serviert auf Karotten Erde

✓ **SÜSSKARTOFFEL**, sechzehnfranken

Cremesuppe mit Limette und Bodensee Zander

✓ **VONGOLE, CALAMARI UND MIESMUSCHELN**, einundzwanzigfranken

Auf einem Fenchel Risotto

✓ **Vegetarische Gerichte**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Alle angegebenen Preise verstehen sich CHF inkl. Service, MwSt. & Taxen

KULINARISCH'S
VOM ROLF GROB



BÄREN
GONTEN | APPENZELL

HANDWECH

ZOM HOPTGANG

APPENZELLER KALBSFILET, zweiundfünfzigfranken
Auf geschmorten Randen und Stangensellerie,
Serviert mit Petersilienwurzelpüree und Basilikum Bratkartoffeln

HIESIGES ALPSCHWEINFILET UND WHISKYWURST VOM
CHITZELE-METZGER, fünfundvierzigfranken
Mit unserem Bären Single Malt Whisky auf Polenta aus Rheintaler Ribelmais,
Saisonales Olivenölgemüse

BODENSEE ZANDER UND GAMBERO ROSSO VON DER
SIZILIANISCHE MITTELLMEERKÜSTE, zweiundvierzigfranken
Sanft gebraten auf Safran Risotto und Cima di Rapa

✓ POLENTA AUS RHEINTALER RIBELMAIS, zweiundvierzigfranken
Überbacken mit Appenzeller Weiß-Schimmelkäse und
Schwarzer Winter Trüffel
Ohne Trüffel, zweiunddreissigfranken

TRADITION UND KLASSIK

CHATEAUBRIAND VOM APPENZELLER RINDSFILET
AB 2 PERSONEN, achtundfünfzigfranken pro Person
Saisonales Olivenölgemüse, Pommes frites, Sauce Bearnaise

JE NACH MARKT ANGEBOT UND TAGESPREISEN

GANZE BRETONISCHE SEEZUNGE
Saisonales Olivenölgemüse, Bratkartoffeln

In zwei Gängen serviert für 2-4 Personen:
GANZE APPENZELLER ALPSTEIN POULARDE im Ofen gebraten
GANZE APPENZELLER RIBEL MAIS ENTE im Ofen gebraten

KULINARISCH'S
VOM ROLF GROB



BÄREN
GONTEN | APPENZEL

HANDWECH

ZOM ABSCHLÜÜSSE

UNSER EISBÄR ZUM VERDAUEN GEHT IMMER, dreizehnfranken
Hausgemachtes Eis der Tahiti Vanilleschote,
Übergossen mit unserem Haus Whisky aus dem Madeira Fass und
Serviert mit geschrotetem Pfeffer aus dem Tessiner "Valle Maggia"

CREME BRULEE, achtzehnfranken
Mit Appenzeller Biber und
Fleur de sel aus der Normandie

DÖRRFRÜCHTE, achtzehnfranken
Eingelegt in Rum, hausgemachtes Málaga Eis,
Bergamotten Mousse

SCHOKOLADE UND ORANGENOLIVENÖL, achtzehnfranken
Törtchen mit flüssigem Kern, weisses Schokoladen Eis und Blut Orangen

HAUSGEMACHTE SORBETS UND EIS SORTEN
Gerne gibt Ihnen unsere Serviceteam Auskunft
Fünffranken pro Kugel, einfranken mit Rahm

AUCH ROHMILCH KÄSE VOM WAGEN, achtzehnfranken
Es ist eine alte Tradition, ein feines Essen mit einer erlesenen
Auswahl abzuschliessen