

ESSKULTUR IM



Sönd wölkomm i de Bärestone

„Visionen einer Leidenschaft“

Wir verwöhnen unsere Gäste vom „Besonderen das Beste“ 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.

Familie Faber
Gastgeber


Rolf Grob
Küchenchef

mit dem ganzen Bären Team


ZOM AAFANGE

✓ Bärenstarker Blattsalat Gemischter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	14.50
Nüsslisalat mit Gebackenen Siedwurst und Käsewürfel	15.50
Kreation von der Entenleber und Apfel	23.50
Hausgeräucherte Languste Mit Fenchel Mandarinen	29.50
Von Hand geschnittenes Tatar vom Rindsfilet Mit Parmesan und aromatischem Knoblibrot	27.50
✓ Rotkrautsuppe Mit seiner Einlage	13.00
✓ Champignoncremesuppe Im Weissbrot – Bürli serviert	14.50

ZOM HOPTGANG

Gespicktes Chateaubriand ab zwei Personen Mit saisonalem Gemüse und Pommes Chauffretes, dazu Sauce Bernaise	55.00 pro Person
Kalbsfischli Médaillon im Pancetta-Mantel Kombiniert mit gezupftem Ochsenschwanz, Gnocchi, Rahmsauerkraut	47.00
Schweinshaxen geschmort, duelliert von seiner Rippe Dazu mit Thymian parfümierte Polenta, Gemüse	46.00
Köstlicher Venere Risotto Mit Orangen und Meeresfrüchten	32.00
Rotzunge am Stück gebraten Jasminreis und glasiertes Gemüse, grüne Currysauce	48.00
 Randen Cordonbleu Gefüllt mit Taleggio, Wirsing, Kartoffelstock	36.00

LEGENDE

 Vegetarische Gerichte

UNSERE DEKLARATION

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet sind.

Die Süswasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

ALLERGENE

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

ZUM ABSCHLÜSSE

Unser Eisbär zum Verdauen, der geht immer! Ein Löffel hausgemachtes Eis der Tahiti Vanille, übergossen mit unserem Hauswhisky frisch ab Fass und geschrotetem Valle Maggia Pfeffer	10.50
Lebkuchen Variation Mousse, hausgemachter Lebkuchen, Glace, Birnenragout	14.50
Gebratene Honigbanane Mit Schokoladenglace, Mandelkrokant	15.00
Menüdessert oder Käse Aus unserem Bärenmenü	13.00
Hausgemachtes Eis Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter/innen die Sorten bekannt	pro Kugel 4.50 mit Rahm + 1.50