

ESSKULTUR IM



Sönd wöllkomm i de Taverne

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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Grob".

Rolf Grob
Küchenchef

ZOM AAFANGE

✓ Unser beliebter Bärensalat	10.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen	
Nüsslisalat	12.50
Mit gehacktem Ei und Croutons	
✓ Champignoncremesuppe	10.50
Geflügelbouillon	9.50
Mit Gemüse und Nüdeli	
Von Hand geschnittenes Rindstatar „Bären“ vom Schweizer Filet	
Mit unserem Bären Whisky verfeinert, dazu servieren wir goldbraune Knoblauch-Brotscheiben und gesalzene Butter	
Vorspeise:	19.50
Hauptgang:	38.00
✓ Käseschnitte	
Serviert mit gemischtem Blattsalat	20 min Wartezeit
Vorspeise:	13.00
Hauptgang:	19.00

ZOM HOPTGANG

Kalbs Cordonbleu

Gefüllt mit Mortadella und Urnäser Edelweiss
dazu Lyoner Kartoffeln und Gemüse

36.00

Sautierte Kalbsleber

in einer kräftigen Rotweinsauce mit goldbrauner Rösti

20 min Wartezeit

33.00

Saltimbocca „Bären“

Pouletschnitzel, Alpsteinschinken und Salbei, an Rotweinsauce,
Butternudeln und Gemüse

29.00

Gebratener Zander

Mit Kartoffel-Rahmlauchragout

28.00

Käsehörnli

Mit Zwiebelschweisse und Brot Croutons

21.00

Einfacher Wurst Käse Salat

serviert an einem Hausdressing


19.00

Garnierter Wurst Käse Salat

mit verschiedenen Salaten serviert an einem Hausdressing

23.00

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 Süßwasserfische 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!	9.50
Ein Löffel hausgemachtes Eis der Tahiti Vanille, übergossen mit unserem Hauswhisky frisch ab Fass und geschrotetem Valle Maggia Pfeffer	
Hausgemachte Apfeljalousie	9.50
Lauwarmes Birnenragout serviert mit Zimtglace	11.50
Lebkuchenmousse im Gläsli	7.50

M Ö V E N P I C K
THE ART OF SWISS ICE CREAM



VANILLE



SCHOKOLADE



KAFFEE



CARAMEL



HASELNUSS



HIMBEER
& ERDBEER



ZITRONE
& LIMETTE



PASSIONSFRUCHT
& MANGO

Pro Kugel 3.60

COUPES

Coupe Dänemark	9.50
Drei Kugeln Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
Bären Eiskaffee	11.50
Zwei Kugeln Vanille Glace und eine Kugel Kaffee Glace mit einem heissen Espresso, Rahm und Appenzeller Biberli	
Bananen Split	11.50
Zwei Kugeln Vanille Glace, eine Banane mit warmer Schokoladensauce und Mandelsplitter	



Knut

Eine Kugel Vanille Glace mit Gummibärli und Smarties

5.50

Rahmzuschlag 1.50