

FRÜHLINGS APERO

LILLET WHITE PEACH

Lillet Rose, Schweppes White
Peach, Beeren, Eis 0,25l 6,90

WEIN DES MONATS

RHABARBER SPRITZ

Alkoholfrei
Rhabarbersaft, Schweppes White Peach,
Minze, Eis 0,25l 6,00

BÄREN MENÜ

TEMPURA GARNELLE 10,90

knusprig gebacken auf Grünkohl Humus mit Harissa Karotten,
gerösteten Pimientos de padrón und Soja Wahnüssen

DAS BESTE VOM LAMM 29,90

rosa gebratener Lammrücken und zart geschmortes Lammragout
mit Wurzelgemüse und überbackenen Rahmkartoffeln

oder

KABELJAU FILET 24,80

Grätenfrei in Aromen gebraten mit grünem Spargel
und Fingermöhren an cremigem Kartoffelmus

PAVLOVA 9,80

hausgemachte Meringe mit Vanille Mascarpone Creme,
Johannisbeeren und Himbeer Sorbet

Menüpreis mit Fleisch 46,00 / mit Fisch 40,00

VEGANES MENÜ

GERÖSTETE BLUMENKOHL SUPPE 7,90

mit knusprigem Frischkäse-Nusstäschle

GRÜNKOHL HUMUS 17,90

mit Harissa Karotten, gerösteten Pimientos de padrón
und Soja Wahnüssen

VANILLECREME 9,80

mit Johannisbeeren, Grenola und Himbeer Sorbet

Menüpreis 30,00

VORNEWEG

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

7,90

Tafelspitzbrühe mit Grießklößle, Maultäschle und Kräuterfädle

GAMBAS IN CHILI-LIMONENÖL

5 Stück | 13,40 9 Stück| 18,90

mit Knoblauch und Strauchtomaten dazu Baguette

GEBACKENER ZIEGENKÄSE *vegetarisch*

10,80/17,80

Ziegenkäse mit Mandeln und Kräutern im Blätterteig knusprig gebacken
mit Kräuter Feigensenf Topping an bunten Blattsalaten mit Cranberrys

EIN SALAT VOM BÜFETT *vegetarisch*

7,00/ groß 9,80

SALATE

HAHN IM KORB

Knackig bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und gehobeltem Pecorinokäse

17,90

SURF & TURF

Knackig bunte Blattsalate mit einem saftigen Rumpsteak 140g in
buntem Pfeffer mit Kräuterbutter und gegrillter Riesengarnele
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme

26,80

VEGAN

GEBACKENER TOFU

knusprig gebackener Tofu auf geschmorten Shitake Pilzen, Pak Choi und Sprossen
in Kokos Currysoße mit karamellierter Ananas und Basmatireis

20,90

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

HÄHNCHENBRUSTCURRY 23,90

auf geschmortem Pak Choi, Shitake Pilze und Sprossen in Kokos Currysoße
mit karamellierter Ananas und Basmatireis

BÄREN KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN	25,00
vom Rinderrücken mit gebratenen Zwiebeln aus der Pfanne an Bratensoße dazu Bratkartoffeln	
SCHWEINSBÄCKLE	26,80
in frisch gezapftem Zwickl-Bier langsam geschmort, mit Marktfrischem Gemüse und gebackenen Kartoffel-Krapfen	
RINDERZUNGE IN MADEIRA	16,50
gepökelte Rinderzunge in Madeirasöße mit Butterspätzle	
SCHWÄBISCHER FILETTELLER	26,50
zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Butterspätzle in pfiffiger Champignon-Speck Rahmsöße dazu Gemüse vom Markt	
SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU	20,80
saftiges Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, in Butter goldbraun gebacken dazu frische Pommes frites, Preiselbeeren	
BÄREN SCHNITZEL	17,80
Paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebacken dazu Bratensoße und frische Pommes frites	

*Beilagen: unsere frischen Pommes Frites | Butterspätzle | Bratkartoffeln | Kartoffelkrapfen | Basmatireis 5,00
Ofenkartoffel mit Kräutercreme 5,50 | Marktfrisches Gemüse 6,00*

VESPER

WURSTSALAT ^{4,7}	12,50
mit Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert mit Tomate und Ei dazu hausgebackenes Bauernbrot	
SCHWEIZER WURSTSALAT ^{4,7}	13,50
mit Bergkäse, Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert mit Tomate und Ei dazu hausgebackenes Bauernbrot	

WIDERSTAND ZWECKLOS

unsere hausgemachten Desserts

DIE 3 KLEINEN SÜSSEN 9,80

Gebrannte Creme – Apfelkühle mit Vanillesoße – Birnen Sorbet

SORBETTELLER

9,50

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten und Fruchtsoßenspiegel

GEBACKENE APFELKÜCHLE

9,50

an Vanillesoße mit Früchten, Sahne und Vanilleeis

VANILLEEIS

7,50

mit heißen Beeren oder Schokosoße und Sahne

UNSERE HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel 3,20

Mango-Chili | Brombeere | Birne | Ananas-Basilikum

BÄREN KAFFEE

6,50

eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Baileys und Sahne

AFFOGATO

5,40

Lieber Gast, Sie haben Ihre Portion nicht ganz geschafft? Sehr gerne packen wir Ihnen den Rest ein, bitte wählen Sie hierfür Ihre Verpackung.

MEHRWEG VERPACKUNG (bis zu 100 mal wieder zu verwenden):

Menübox groß 2,50 / Salat Schale - Suppenbecher 1,80

EINWEG VERPACKUNG:

Menübox groß 0,60 / Salat Schale 0,40 / Suppenbecher 0,90