



Winter Impressionen

aus der Bären-Küche²⁰²²

Vorspeisen.....

Rüebli- Ingwersuppe mit Rahmhaube	8.50
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Holundersauce serviert mit Weisskabissalat	15.50
Nüsslisalat „ Grosi „ Nüsslisalat, Speckwürfeli, Brotcrôtons, an French- Dressing	14.50
Nüsslisalat „ Mimosa „ Nüsslisalat mit Ei an French -Dressing	12.50

Hauptgänge.....

Die Bezeichnung « vom Bär » bedeutet, das Fleisch wurde auf dem IP- Betrieb von Fam. Müller Peter & Irene, in Ufhusen LU produziert.

Suure Mocke « vom Bär » Kartoffelstock, Gemüse garnitur	31.50
Kaninchenrückenfilet « vom Bär » im Rohschinkenmantel Steinpilz- Risotto, Gemüse garnitur	32.50
Schäfer – Teller « vom Bär » Blätterteig- Pastetli gefüllt mit Lamragout und Lammhackkügel serviert mit Gemüse garnitur	29.50

Vegetarisch.....

Steinpilz- Risotto	20.50
--------------------	-------