



Wild und herbstliche Köstlichkeiten im Bären

Vorspeisen.....

Kürbiscrème mit Rahmhaube und Grissini	8.50
Herbstliches "Duo" Kleine Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Grissini + hausgemachte Wildpastete mit Sauce vom roten und schwarzen Holunder	15.50
Wildpastete hausgemacht Sauce vom roten und schwarzen Holunder serviert mit Waldorfsalat	15.50
Nüsslisalat „ Grosi „ Nüsslisalat, Speckwürfeli, Brotcroutons an Hausdressing	14.50
Nüsslisalat „ Mimosa „ Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	12.50

Vegetarisch.....herbstlich.....

Herbst- Teller Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse und Kürbispiccata	25.50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Pilzen und Gemüse an leichter Rahmsauce und Reibkäse	25.50

Unsere Weinempfehlung zur Wildkarte.....

Diolinoir Réserve de la St.-Hubert Cave Emery VS	1dl	7.20
Finale Grande ORO Primitivo di Mandura	1dl	9.20



Wild und herbstliche Köstlichkeiten im Bären

vom Reh und Wildschwein aus einheimischer Jagd.

Hauptgerichte

Rehpfeffer „ Bären Art „ Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	34.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	37.50
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Pilzen u. Trauben Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	37.50
Rehrücken rosé gebraten an Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	44.50
Rehhüftli in der Kräuterkruste, Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	36.50
Wildhacktätschli an Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	29.50
„Obelix- Teller“ Wildschweinschnitzel und Wildhacktätschli an Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	32.50

Unsere Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
Hausgemachte Wildhacktätschli: aus Reh- und Wildschweinfleisch
Rehfleisch AG / LU und Wildschwein aus dem Fricktal AG