

Menüvorschläge 2018

Liebe Gäste

Jedes Jahr gibt es einen oder mehrere Gründe zu feiern ob Geburtstag, Familienfeste oder Firmenanlässe und mit diesen saisonalen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen die Auswahl den Menüs vereinfachen. Die Gerichte können Sie sich nach Wunsch selbst zusammenstellen.

Haben sie Fragen zu unserer Einrichtung oder sollte nichts Passendes dabei sein, bitte wir Sie uns per Mail oder per Telefon zu benachrichtigen.

Auf ein persönliches Beratungsgespräch bei uns im Gasthof Bären würden wir uns sehr freuen.

Unsere Vorschläge für Menüs und Buffets sind ab 10 Personen gedacht. Ihre definitive Bestellung sollte fünf Tage im Voraus erfolgen. Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Für die Räumlichkeiten verlangen wir bei Konsumation keinen Aufpreis. Bitte beachten Sie, dass wir ab 24:00 Uhr pro angebrochene Stunde 100.- berechnen müssen um Mehrkosten abzudecken.

Herzliche Grüsse

Ihr Bären-Team

BÄREN

O B E R B I P P

Apérovorschläge

Bruschetta mit Rohschinken 3 Stk. pro Person
mit getrocknete Tomaten und Mozzarella, Oliven
10.00

Focaccia

Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz
5.00

Gemischte Häppchen

mit Käseküchlein 2, Schinkengipfeli 2, belegte Brötchen
13.00

Antipasti

in Olivenöl eingelegtes Gemüse, dazu getrocknete Tomaten, Salami, San-Danielle,
Oliven, Parmesan, Knoblauch-Crostini
18.50

Il Carpaccio

Hauchdünnes Rindsfilet geschnitten, mit Parmesan auf Ruccola und feines Olivenöl
23.00

Kalte Häppchen, mind. Bestellung pro Stk. pro Sorte

Randensüppchen mit Speck-Chips 2.50

Verschieden belegte Brötchen mit...

Crevettencocktail 2.80

Mini. Sandwich gemischt 3.00

Mini. Pastetchen mit Füllung 2.00

Cracker mit Käsemousse 2.00

Crudités (verschiedene Gemüsesticks mit Quark) pro Person 6.50

Warme Häppchen, mind. Bestellung pro Stk. pro Sorte

Schinkengipfeli klein 2.80

kleine Fleischkrapfen mit oder ohne Sauerkraut 3.00

Mini Arancini mit pikanter Tomatensauce, gefüllt mit Rindswürfel und Mozzarella 3.90

Gazpacho „Andaluz“ serviert im kleinen Gläschen 3.00

Mini-Hamburger 3.80

Chipolata mit Sauce 2.00

Gemüsekrapfen 3.00

Poulet-Satay mit Dipp 3.00

Frühlings-Menüvorschläge

Vorspeisen

Geräucherte Forelle auf Spargelsalat

15.00

Bärlauchsauerkraut mit Rohschinken-Crostini

8.50

Marinierter Rauchlachs mit Meerrettich auf Spargelsalat

16.00

Kokos-Zitronengrassuppe mit Mangoperlen

9.50

Bärlauchsuppe mit Bärlauchspuma und Rauchlachsstreifen

10.50

Hauptgänge

Schweinsfiletmedaillons in Olivenkruste dazu Weissweinisotto

24.00

Kalbschnitzel mit feinen Bärlauchspätzli und eingelegten Datterini-Tomaten

32.000

Grillierter Lachs auf zweierlei Spargel an einer Zitronen-Dillsenfauce, dazu Salzkartoffeln

29.00

Spargel-Gemüsestrudel mit Bärlauchpesto

19.00

Dessert

Mascarpone-Kokoscrème auf Ananascarpaccio

10.50

Rhabarbarparfait auf marinierten Erdbeer-Minze-Salat

9.50

Panna Cotta auf frischen Himbeeren

9.50

Sommer-Menüvorschläge

Vorspeisen

Melone mit italienischen Rohschinken dazu Knoblauch-Crostini

15.50

Vitello Tonnato-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln und Oliven

16.50

Gazpacho „Andaluz“

8.50

Mille-Feuilles von der Tomate und Mozzarella mit frischen Basilikum -Pesto

14.00

Hauptgänge

„Tagliata de Manzo“-Rindshuftfilet auf Rucola, Cherrytomaten, alten Balsamico und Parmesansplitter mit eine Brise „Fleur de Sel“

38.50

Grilliertes Kalbssteak auf Ratatouille dazu Weissweinrisotto

41.00

Pouletinvoltini gefüllt mit Dörrtomaten und frischen Sommerkräutern dazu Basilikum-Polenta

26.50

Gemüsestrudel mit hausgemachten Pesto

19.00

Dessert

White-Kokos-Brownie mit Mangosorbet

9.50

Brombeerparfait mit Mandelkrokant

10.50

Passionsfrucht-Panna Cotta

9.50

Leichter sommerlicher Fruchtsalat mit Basilikumglace

9.50

Herbst-Menü-Vorschläge

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Croùtons, Ei und Speck

12.00

Herbstlicher Salat mit gebratenen Pilzen, Trauben, Birnen und Baumnüsse

14.00

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

9.50

Kürbiscarpaccio mit Grapefruit, dazu Zitronen-Granatapfel- Vinaigrette und Speckwürfel

14.00

Hauptgänge

Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit Serviettenknödel und herbstliches Gemüse

36.50

Gebratenes Hirschsteak mit Rotkrautstrudel dazu Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

38.00

*Rehpfeffer mit Kürbisspätzle und herbstliches Gemüse (Rosenkohl, Rotkraut, Maroni)
dazu Kürbischutney*

29.80

Gebratene Maispoularde auf Kürbissauerkraut mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

27.00

Hausgemachte Kürbisravioli

22.00

Dessert

Schokoladenparfait mit karamellisierten Birnen

10.50

Mousse au Chocolat „Black & White“

9.50

Zwetschgenstrudel mit Zimtglace

9.50

Winter-Menü-Vorschläge

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Kaki, Orangenfilets, geräucherte Entenbrust, Baumnüsse mit Cranberry-Dressing

15.00

Lachstartar mit Granny-Smith

14.00

Marroni-Crèmesuppe mit Rohschinken-Chips

9.50

Gebackener Cammenbert-Crostini mit Cranberrychutney

9.50

Randen-Carpaccio mit Meerrettichschaum

12.50

Hauptgänge

Saurer Mocken mit Kartoffelstock und Rotkraut

24.00

Geschmorte Lammhaxe auf Rösti mit winterlichen Gemüse

28.00

Hamburger „Rossini“ mit gebratener Entenleber und karamellisierten Apfelringen auf Kartoffelgaletten

39.00

Rindsgeschnetzeltes „Jäger Art“ mit feiner Polenta

27.00

Randenrisotto mit überbackenen Ziegenkäse

22.00

Dessert

Vanilleparfait mit eingelegten Zimt-Rotwein Zwetschgen

10.50

Lebkuchentiramisu auf Mandarinensalat

9.50

Weisses Schokoladen-Orangenmousse

9.50

