

# ESSKULTUR IM



## **Sönd Wöllkomm in der Bärenstobe**

«Wir verwöhnen unsere Gäste mit Besonderem» 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, which appears to read "Familie Faber" followed by a signature that likely belongs to Costantino Sciardone.

Familie Faber  
Gastgeber

Costantino Sciardone  
Küchenchef

# ZOM AAFANGE

<b>✓ Bärenstarker Blattsalat</b>	14.50
Gemischter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	
<b>✓ Blattsalat „Weidmans Heil“</b>	17.50
Blattsalat mit Hirschstreifen, Trauben, Baumnüssen und Pilzen	
<b>Duett vom Wildschwein</b>	19.50
Mit süss-sauer eingelegtem Butter - Nuss - Kürbis	
<b>Hausgeräuchertes Seeteufel Carpaccio</b>	18.00
Mit kurz gebratenem Fenchel - Granatapfelsalat	
<b>Von Hand geschnittenes Tatar vom Rindsfilet</b>	27.50
Mit Belperknolle dazu servieren wir goldbraun geröstetes Kornbrot	

# SOPPE

<b>Süssliche Suppe aus blauen Trauben und Beaujolais</b>	13.00
Serviert mit Hirschstreifen	
<b>Kräftiger Tee vom Steinpilz und Rosmarin</b>	14.50

# ZOM HOPTGANG

<b>Chateaubriand</b> ab zwei Personen	55.00
Mit saisonalem Gemüse und Pommes frites dazu Sauce Bernaise	pro Person
<b>Rehpfeffer „Jäger Art“</b>	47.00
Serviert mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Apfel, Birne und Muskatkürbis	
<b>Rehrücken am Knochen gebraten</b> ab zwei Personen	54.00
Dazu Spätzli, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl, glasierte Marroni, Preiselbeeren	
<b>Hirschentrecôte sous vide gegart</b>	49.00
Serviert mit Kartoffelpüree, glasierten Marroni, Herbstgemüse	
<b>Seezunge</b>	49.00
Ganz gebraten mit feinem Venere - Risotto und Gemüse	
<b>Pochiertes Forellenfilet „Mille feuille“</b>	48.00
Präsentiert auf Spinatbeet und Safran - Kartoffelperlen	
 <b>Herbstlicher Gemüseteller</b>	32.00
Mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierten Marroni und herbstlicher Garnitur	
 <b>Kürbisrisotto mit frischen Steinpilzen</b>	32.00

---

## 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 Süswasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

---

## ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

# ZOM ABSCHLÜSSE

<b>Unser Eisbär zum Verdauen, der geht immer!</b>	10.50
Ein Löffel hausgemachtes Eis der Tahiti Vanille, übergossen mit unserem Hauswhisky frisch ab Fass und geschrotetem Valle Maggia Pfeffer	
<b>Kreation von der Heidelbeere</b>	15.00
Und weisser Toblerone – Schokolade	
<b>Bärenstarkes „Chölbi – Dessert“</b>	16.00
Mit Soft Eis, gebrannte Mandeln, Magenbrot, Zuckerwatte, Schokokuss	
<b>Menüdessert oder Käse</b>	13.00
Aus unserem Bärenmenü	
<b>Hausgemachtes Eis</b>	
Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter/innen die Sorten bekannt	
	pro Kugel 4.50
	mit Rahm + 1.50