



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bären! Wir finden es bärenstark, dass Sie bei uns vorbeikommen und freuen uns, Sie zu bewirten.

Im Bären steckt unser ganzes Herzblut. Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Unsere Speisen sind geprägt von den vielen Geschmacksreisen und Stages unseres Chefs Klaus Schlachter. Unter dem Begriff Neo-Bären verstehen wir eine Cuvée aus alter und neuer Küchenwelt und genau so wollen wir für Sie sein. Überraschend kreativ, mutig und trotzdem bodenständig.

Wir geben alles, um Sie als Gäste glücklich zu machen. Dabei haben wir immer ein offenes Ohr für alle Ihre Anliegen. Sprechen Sie uns an und bewerten Sie uns bitte auf Google.

Kulinarische Bären-Grüsse

Klaus Schlachter

Filip P. Schwarz



Überraschungsmenü

Wir möchten Ihnen gerne unser spezielles Überraschungsmenü ans Herz legen. Ihr Gastgeber Klaus Schlachter überrascht Sie dabei mit diversen, kleinen Köstlichkeiten, bis Sie wohlig satt sind und stopp sagen.

Mit dem Genuss dieses Menüs begeben Sie sich auf eine Geschmacksreise, bei der Sie die Qualität und Kreativität unserer Küche am besten kennenlernen können. Mut und Vertrauen, zwei sehr wichtige Eigenschaften im Leben, bilden gegenseitig die Basis für dieses Bären-Erlebnis.

4 Gänge	109
5 Gänge	129
6 Gänge	149
7 Gänge	169
8 Gänge	189



Vorspeisen I

Schichtbutter mit verschiedenen Alpenkräutern, interessanten Gewürzen und Brotauswahl	9
Bocuse-Zwiebel-Suppe lyonnaise mit Blätterteig	16
Gemischter Bären-Salat mit Rohkost, Früchten und Knusper-Crunch	16
Markbeinknochen im Ganzen mit Fleur de Sel und frischem Schnittlauch serviert	26
Dynamite Black Tiger Scampi im Tempura-Teig mit spicy Mayo-Dressing und Eisbergsalat	29



Vorspeisen II

Thailändischer Som-Tom-Salat vom Kohlrabi mit 29
Chili, Tomaten, Bohnen, Erdnüssen, Koriander
und Schrimps-Paste

Lachstartar mit Fliegenfisch-Kaviar, Schnittlauch, 32
Bärlauch-Vinaigrette und gepufferten
Kartoffelstückchen

Caramelle-Pasta gefüllt mit Ossobuco an Par- 32
mesan-Schaum und Trüffel

Feinste Bärlauch-Tagliatelle mit frischen Morcheln 29
und Pinienkernen



Hauptgänge I

Caramelle-Pasta gefüllt mit Ossobuco an Parmesan-Schaum und Trüffel	42
Feinste Bärlauch-Tagliatelle mit frischen Morcheln und Pinienkernen	39
Coq au Vin „Bären“ mit klausgemachten Quarkspätzle	42
US-Rinderfilet-Mittelstück mit BBQ-Salz und Pommes frites oder Gemüse	59
Upgrade „Rossini“ mit Gänseleber und Trüffel	79



Hauptgänge II

Bären-Stroganoff aus US-Filet-Würfel, Randen, Champignons, Gurke, Sauerrahm und Bärlauch-Tagliatelle	59
Sauerbraten vom Zander mit Spinat, Rotwein-Krustentier-Fond auf Kartoffelschnee	49
Junger Karpfen von Dual Fisch mit Erbsen-Minze-Püree, Spargel und Buttersauce	42



Desserts

Affogato Bären	10
Rhabarber-Schlupfer mit Erdbeerglace	16
Überraschung Royale	19



Herkunftsdeklaration von A-Z

Black Tiger Garnelen – Vietnam
Brot – Schweiz
Gänseleber – Frankreich & Ungarn
Gemüse – Schweiz
Junger Karpfen – Schweiz
Kalbfleisch – Schrofen Kreuzlingen
Kaviar – China
Lachs – Norwegen & Schottland
Lammfleisch – Schrofen Kreuzlingen
Markbeinknochen – Schrofen Kreuzlingen
Milchprodukte – Schweiz
Öle – Schweiz, Deutschland, Italien & Griechenland
Poulet – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz & USA
Schweinefleisch – Schweiz
Spargel – Italien
Zander – Schweiz