

Chers Gourmandes et chers Gourmets,

Tous nos mets et desserts sont préparés « à la minute », à base de produits frais! Cela nécessite beaucoup d'attention et de soin... et un certain temps.

Nous sommes d'avis que nos jeunes hôtes doivent également profiter d'une cuisine savoureuse et fraîche. Chez nous, les enfants jusqu'à 12 ans peuvent choisir tous les plats à moitié prix sur la carte.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Salutations gourmandes
Alexandra Stauffacher & Dominique Egli
et toute l'équipe de l'Ours

Liebe Gourmands und liebe Gourmets,

All unsere Gerichte und Desserts werden mit frischen Produkten "à la Minute" zubereitet! Dies erfordert viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt.... und Zeit.

Wir sind der Meinung, dass unsere jungen Gäste auch eine schmackhafte und frische Küche geniessen sollen. Bei uns können Kinder bis 12 Jahre alle Gerichte zum halben Preis der Karte auslesen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Kulinarische Grüsse
Alexandra Stauffacher & Dominique Egli
und das ganze Bären-Team

Entrées / Vorspeisen

Pressée de foie gras de canard et son chutney du moment Entenstopfleber-Terrine mit seinem Chutney	28
Lamelles de filet de truite des Fjords façon Gravlax à la betterave et poivre de Sichuan Filetstreifen von der Fjordforelle nach Gravlax-Art mit Roter Beete und Szechuan-Pfeffer	27
Soupe de panais aux noisettes torréfiées Pastinakensuppe mit gerösteten Haselnüssen	17
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Ballotine de poularde fermière au jus d'écorces d'orange Mini légumes et purée de pommes de terre au chou plume Ballotine der Freiland-Poularde mit Orangenschalenjus Minigemüse und Kartoffelpüree mit Federkohl	36
Parisienne de bœuf « Swiss Grand Cru » rassie sur os Sauce truffes Rinds hohrücken Steak "Swiss Grand Cru" am Knochen gereift Trüffelsauce	48
Tête de veau aux légumes frais, pommes natures et sauce ravigote Kalbskopf mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Ravigote	27
Risotto à la betterave rouge et jeunes pousses de pourpier Risotto mit Roter Bete und jungen Portulaksprossen	26
avec jambon sec «Swiss Grand Cru » mit Schweizer "Swiss Grand Cru" Rohschinken	32
Nage d'omble chevalier mit-cuit, émulsion de persil Risotto aux champignons Saiblingsfilet halbgegart im Sud, Petersilie-Emulsion Risotto mit Champignons	38
Filets de perches meunière au Traminer du Vully Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés Eglifilet gebraten mit Traminer-Sauce aus dem Vully Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse	41

Desserts / Desserts

Sablé aux fruits exotiques, glace hibiscus et sauce rhum Sablé mit exotischen Früchten, Hibiskus-Eis und Rum-Sauce	15
Entremet aux marrons et vanille, éclats de meringues Sorbet pommes Maronen-Vanille-Entremet mit Meringe-Splittern Apfel-Sorbet	13
Trilogie de choux au praliné, mandarine et cannelle Choux-Trilogie mit Praliné, Mandarine und Zimt	15
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies de Laura Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust	21
Glaces et sorbets « Giolito » Eis und Sorbet von « Giolito» Chantilly	Par boule / Kugel 3.90 1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17

Origine des viandes et poissons :

Veau : Suisse / Jambon cru / porc: Suisse

Volaille, canard: France

Truite des Fjords : Norvège (aquaculture), omble chevalier : Islande (aquaculture) / perches: Europa FAO 05 (sauvage)

Noix St-Jacques : FAO 21 (sauvage))

Herkunft des Fleisches und des Fisches:

Kalb: Schweiz / Schweiz / Rohschinken: Schweiz

Geflügel, Ente: Frankreich

Fjordforelle: Norwegen (Aquakultur) / Egli: Europa FAO 05(Wildfang)

Jakobsmuscheln: FAO 21 (Wildfang)

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv