

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

Saumon Swiss Alpine "Aqua Lostallo" façon gravelax Swiss Alpine Lachs "Aqua Lostallo" nach Gravelax-Art	28
Royale de choux fleur Saladine d'épeautre aux noisettes et choux romanesco Blumenkohl-Royale Dinkel-Saladine mit Haselnüssen und Romanesco	22
Blanc de poireau et son panna cotta à la vinaigrette de truffes Lauchweissstängel und sein Panna Cotta mit Trüffelvinaigrette	26
Crémeux de topinambour, craquant noisette et poivre rouge de Kampot Lamelles de vacherin fribourgeois Topinambur-Suppe, Haselnuss-Croquant und roter Kampot-Pfeffer Lamellen von Freiburger Vacherin	19
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Suprême de poularde jaune cuit en cocotte façon grand-mère	36
Purée de pomme de terre au beurre	
Mais-Poulardensuprême in der Cocotte gegart nach Grossmutter's Art Kartoffelpüree mit Butter	
Paleron de bœuf braisé au merlot du Vully	42
Carottes multicolores et purée de pomme de terre au beurre	
Geschmorte Rinderschulter mit Merlot aus dem Vully Bunte Karotten und Kartoffelpüree mit Butter	
Tête de veau aux légumes frais, pommes nature et sauce ravigote	28
Kalbskopf mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Ravigote	
Risotto du Vully lié à la mascarpone truffée et parmesan	29
Risotto aus dem Vully mit getrüffeltem Mascarpone und Parmesan	
Filet de sandre rôti au laurier, beurre blanc au vin du Vully	45
Endives braisées et purée de pomme de terre à l'huile d'olive	
Gebratenes Zanderfilet an Lorbeer, Beurre blanc mit Vully-Wein Geschmorter Chicorée und Kartoffelpüree mit Olivenöl	
Filets de perches meunière au Traminer du Vully	42
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	

Desserts / Desserts

Dôme au chocolat au lait, croustillant praliné et glace chocolat blanc Milkschokoladen-Dom, Pralinenkrokant und weisse Schokoladeneis	15
Parfait aux fruits exotiques, espuma à la noix de coco Parfait mit exotischen Früchten, Kokosnuss-Espuma	15
Entremet à la vanille, miel et caramel, sauce verveine Vanille-Honig-Karamell-Entremet mit Eisenkraut-Sauce	13
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies de Laura Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust	21
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17

Origine des viandes: Nous utilisons exclusivement de la viande suisse. Volaille: France

Saumon: Suisse (aquaculture), omble chevalier : Islande (aquaculture) / perches et sandre: Europe FAO 05 (sauvage)

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Geflügel: Frankreich

Lachs: Schweiz (Aquakultur), Saibling: Island (Aquakultur) / Barsch und Zander: Europa FAO 05 (Wildfang)

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

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv