

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

| | |
|---|---------|
| Tataki de thon avec crème wasabi et jeunes pousses Thunfisch-Tataki mit Wasabicreme und Sprossen | 25 |
| Endives caramélisées aux noix torréfiées et miel Espuma au Bleu de Grangeneuve Karamellisierter Chicorée mit gerösteten Nüssen und Honig Bleu de Grangeneuve- Espuma | 21 |
| Pressée de foie gras de canard et son chutney du moment Entenstopfleber-Terrine mit seinem Chutney | 28 |
| Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot | 24 / 36 |
| Gazpacho de betterave rouge avec œuf parfait et crème de mascarpone Rote-Bete-Gazpacho mit perfektem Ei und Mascarpone-Creme | 18 |
| Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren | 12 |

Plats principaux / Hauptgänge

| | |
|---|-----------|
| Magret de cannette aux baies de Tilfda | 39 |
| Gâteau de pomme de terre et côte de bette à la vanille Entenbrust gebraten mit Tilfda-Beeren Kartoffelkuchen und Krautstiel an Vanille | |
| Souris d'agneau confite au pinot noir du Vully | 43 |
| Purée de pomme de terre et légumes de racine Mit Pinot Noir aus dem Vully konfierte Lammhaxe Kartoffelpüree und Wurzelgemüse | |
| Parisienne de bœuf Suisse Black Angus, sauce bordelaise | 53 |
| Purée de pommes de terre et légumes de saison Rindshohrücken vom Schweizer Black Angus-Rind, Bordelaise-Sauce Kartoffelpüree und Gemüse der Saison | |
| Tête de veau dans son bouillon avec légumes et pommes nature | 28 |
| Sauce ravigote Kalbskopf in seinem Sud mit Gemüse und Salzkartoffeln Sauce Ravigote | |
| Crème Vichyssoise au vieux Vacherin de Marsens | 26 |
| Tagliatelle de légumes et tofu fumé Vichyssoise-Creme mit altem Vacherin aus Marsens Gemüse-Tagliatelle und Räuchertofu | |
| Mosaïque de skrei aux feuilles de Nori, beurre blanc au limoo | 43 |
| Riz sauvage et épinards sautés Skrei-Mosaik mit Nori-Blättern, Beurre Blanc mit Loomi Wildreis mit sautiertem Spinat | |
| 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 Milchsokoladen-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: bœuf, veau: Suisse / canard: France / agneau: Wales

Perches: Europe FAO 05 (sauvage), Skrei Europe FAO 27 (sauvage)/ Thon: Pacifique FAO 71 (sauvage)

Herkunft des Fleisches: Rind, Kalb: Schweiz / Ente: Frankreich / Lamm: Wales

Barsch: Europa FAO 05 (Wildfang), Skrei Europa FAO 27 (Wildfang) / Thunfisch: Pazifik FAO 71 (Wildfang)

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

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv