



Menu Ristorante

Zusammen mit unserem Küchenchef Daniel Schiavetta und seinem Team haben wir ein Menu geschaffen, dass sowohl die Saisonalität wie auch lokale Produzenten berücksichtigt. Es sind hauptsächlich italienische Gerichte, die auf eine kreative Art und Weise neu interpretiert werden. Praktisch alles ist hausgemacht und wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Waren direkt ab Hof oder direkt von der Natur. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Bären.

Ihre Gastgeber, Michaela und Johan mit dem Bären Team

ANTIPASTI

Salat | Holunderbeeren | Radicchio | Tofu | Lavendel 18

Tatar vom Urner Rind | Brioche | Mostarda 29

Cannellini Bohnen Creme | Zwiebeln | Burgunderschnecken 19

PRIMI

Hausgemachte Lachsravioli | Seppia | Kartoffeln 25

Risotto | Kürbis | Blauschimmelkäse 25

Tagliatelle | Rindsragout | Peperonata 25

SECONDI

Urner Rinds Baggli | Wirsing | Kastanien | Zitrone | Balsamico 42

Hirsch Entrecôte | Johannisbeeren | Kartoffeln | Rosenkohl | Apfel 55

Lachs | Kräuter | Venere Reis | Salsa Bretone al Limone | Kräuteröl 45

DOLCI

Tiramisu | Zwetschgen 15

Crostata | Schokolade | Waldbeeren 15

Sorbet | Minze | Zitrone 12

Käseteller 19 / 25