

Gasthaus Bären Reichenbach

*Gasthaus Bären
Reichenbach*

Speisen

Menü

3 Gänge Menü

Vorspeise – Suppe – Hauptspeise	84
Vorspeise – Fisch – Hauptspeise	88
- mit Wachspeise	98

4 Gänge Menü

Vorspeise – Suppe – Fisch – Hauptspeise	98
- mit Käse oder Wachspeise	108
- mit Käse und Wachspeise	118

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9
Müsslersalat Grapefruits Pinienkerne Passionsfrucht vinaigrette	16
Entenleberterrine Mango – Ingwer – Chutney Butterbrioche	25
Grand Cru Rohschinken vom Schweizer Edelschwein Melonencocktail an Portweinreduktion	25
Klare Ochschwanzsuppe mit Cognac	15
Gartenerbsencremesuppe mit roter Minze	12

Hauptspeisen

Tajarin (hausgemachte Nudeln) mit frischen Eierschwämmen 19 / 25

Bauernhamme Butterrösti 25

Hacktätschli Risotto alla milanese Eierschwämmli ragout 26

Geschnetzelte Kalbsleber Butterrösti 35

Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce Butterrösti 37

Rindsfiletgoulasch „Diable“ Pappardelle 48

Gemüsebeilage 5

Ab 2 Personen serviert in 2 Services

Châteaubriand vom Black Angus Rind 68,-^{,-} P
Rotweinreduktion und Kräuterbutter
Rösti von rohen Kartoffeln
Gemüsevariation

Nachspeisen

Käsespezialitäten von Willy Schmied Hausgemachtes Dörrfrüchtebrot	16
Bin – Schon – Gatt (Vanilleeis mit Heuschnaps)	8
Hausgemachte Cremeschnitte Bären	8
Parfait Maison Grand Marnier	12
Frisch Beeren mit Greyerzer-Doppelrahm	13
Rahmeisorten Vanille, Nidletäfel, weisser Kaffee, Espresso, weisse Schokolade, dunkle Schokolade	
Corbets Himbeer, Mango, Limette, Erdbeer, Pina Colada, Mojito	
ProKugel	4
Rahmzuschlag	1.50
EineKugel Corbet nach Wahl mit 1cl Liqueur nach Wahl	9