

ab dem 21. Januar 2025

BÄREN-MENU

Geräucherte Entenbrust aus dem Appenzell
Sellerie-Dattelcrème - Orangen - geschmorte Zwiebeln

oder

Tempura vom Wintergemüse
Randenhummus - Sweet-Chilli-Dip - Sprossen

Linsen-Kaffir-Limetten-Suppe
Zitronengras - Sauerrahm

Geschmorte Rindskopfbäggli
Gremolata - Polenta - dreifarbige Rüepli

oder

Sellerie-Haselnuss-Schnitzel
Gremolata - Polenta - dreifarbige Rüepli

Hausgemachte Zitronentarte
mit Baiserhaube

*

4-Gang Menu Fleisch 69 CHF

3-Gang Menu Fleisch 59 CHF

4-Gang Menu Vegetarisch 59 CHF

3-Gang Menu Vegetarisch 49 CHF



bären
steffisburg

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Bären-Salat (v)	Kleiner Salat von Steffisburg, saisonale Garnituren, Granola, Hausdressing	CHF 9
Wintersalat (v)	Rosenkohl, Trauben, Baumnüsse, Selleriecrème	CHF 13
Suppe (v)	Linsen-Kaffir-Limetten-Suppe, Zitronengras, Sauerrahm	CHF 12
Tempura (v)	Tempura vom Wintergemüse, Randenhummus, Sweet-Chilli-Sauce, Sprossen	CHF 15
Appenzeller Ente	Geräucherte Entenbrust, Sellerie-Dattelcrème, Orangen, geschmorte Zwiebeln	CHF 19
Tatar	BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, hausgemachte Mayonnaise (HG mit Frites)	CHF 21 / 38

HAUPTGERICHTE

Vegan (v)	Süsskartoffeln, Pastinaken, Geschmorte Zwiebeln, Spinat, Cashew-Nüsse	CHF 29
Vegi (v)	Sellerie-Haselnuss-Schnitzel, Gremolata, Polenta, dreifarbige Rüeblì	CHF 33
Rind	Geschmorte Rindskopfbäggli, Gremolata, Polenta, dreifarbige Rüeblì	CHF 41
Schweinefilet	Schweinsfilet im Speckmantel, Morchelsauce, Nudeln, Gemüse	CHF 38
Lachsforelle	Sautiertes Lachsforellenfilet, Kräutersauce, Süsskartoffeln, Pastinaken, Spinat	CHF 36
Cordon-Bleu	Cordon-Bleu vom Söili, Schinken, Bergkäse, Saisongemüse, Pommes Frites	CHF 34

DESSERT

Bären-Kafi	Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen	CHF 11
Zitrontarte	Hausgemachtes Zitrontarte, Baiserhaube	CHF 13
Brownie	Hausgemachtes Brownie - mit oder ohne Vanilleglacé	CHF 7 / 11
Eiscafé	Kaffeeglacé, Espresso, Rahm - klein oder gross	CHF 8 / 13
Glacekübeli	von kalter Lust - diverse Aromen	CHF 5.5

Deklaration & Allergien Alle tierischen Produkte sind zu 100% aus der Schweiz.
Bei Allergien gibt die Küche gerne Auskunft. Bitte Allergien immer angeben!

Fest im Bären: Apero im Weinkeller - anschliessend ein schönes Essen. Der Bären eignet sich ideal für Veranstaltungen und Feiern von Gruppen bis zu 60 Personen. Ab 40 Personen exklusiv.