

# BÄREN

— ANDERMATT —

*Life is too short for bad food*

## VORSPEISEN

### KALBSFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE

*Piemonteser Art mit Pantelleria Kapern, hausgemachte Thunfischsauce 26*

### RINDSTARTAR

*Sommertrüffel, Champignons Pilzen, hausgemachte pain brioche 25*

### KALBSNIEREN ROSÉ

*Birnen, peperoni, Kartoffelstock, rotweinsauce Merlot 23*

## PASTA & RISOTTO

### GEFÜLLTE CAPPELLETTI

*Mit Kalbsrippchen, Provola käse-creme, Tomaten 27*

### KALBSBRIESE-RISOTTO

*Mit gebratenen Kalbsriesen, Hausgemachter Braunstock 28*

### RAVIOLI DEL PLIN

*mit Kaninchen Füllung Jägerart, gebratene Tomaten, Taggiasche Oliven 25*

## HAUPTGERICHTE

### TAUBE, ZWEI KOCHZEITEN

*Karamellisierte Feigen im Portwein, sauer Fruchtsalat und Gemüse 59*

### SCHOTTISCHE RINDS ENTRECÔTE

*Zucchini und Ingwer, Frühkartoffeln Braunstock-und kaffee 52*

### SWISS RIND HAMBURGER

*Grahambrot, Guacamole, Friggitelli, süsse Peperoni, Speck, frittierte Platane, scharfe-Sauce 36*

### GRILLIERTE JAKOBSMUSCHELN

*Lauchcreme, Grünerapfel 25*

### GEFÜLLTE HAUSGEMACHTE TEIGROLLEN MIT STOCKFISCHMOUSSE

*Hausgemachte Lime mayonnaise 26*

### AUBERGINE PARMIGIANA

*Tomatenconfit, Mozzarella-Creme 21 • vegetarisch*

### SOMMERSALAT

*Früchte, Gemüse, gebratene Wachtel 23*

### Hausgemachte, gebratene Kartoffeln GNOCCHI

*Tintenfisch und seine Sauce 26*

### TAGLIOLINI MIT BOTTARGA DI MUGGINE

*(ROGEN AUS MUGGINE) Zitronat, Cantabrico Sardellen 33*

### TAGLIATELLE mit Pesto aus Tomaten-Creme

*Getrockene Mandeln, Pinienkernen und Ricotta Frischkäsemousse 24 • vegetarisch*

### LAUWARME TOMATENSUPPE

*Ziegenkäse, natives Olivenöl extra 20 • vegetarisch*

### KRUSPERIG SPANFERKEL

*Karamellisierte Äpfeln, Weisskraut 39*

### GEGRILLTES URIGES HÄHNCHEN (450 gr.)

*Peperoni, hausgemachte Kartoffeln 36*

### GEMISCHT FRITTIERTES,

*Crevettes, Scampi, Tintenfisch, Sardellen und Gemüse 31*

### KALBSLEBER VENEZIANA

*mit Rösti 40*

### FRITIERTE FROSCHSCHENKELN

*Tomaten-mayonnaise, grüne-sauce und Reis-chips 47*

## MENU OMAKASE

*Lassen Sie sich von unserem Chef mit einem personalisierten Menü für den ganzen Tisch überraschen*

3 / 4 / 5 Gänge  
69 / 89 / 109

## DESSERT

EXOTISCHES KLEINGEBÄCK  
*Mango, Kokosnuss, Passionsfrucht*

14

SCHWARZWÄLDER

*Bären Torte*

14

RHUM BABÀ

*mit Chantilly-Creme*

15

PFIRSICH TARTE-TATIN

*Nelken*

15

EIS

*Vanille, Schokolade, Pistazie*

7

SORBET

*Erdbeeren, Apfel, Zitrone*

7

TÄGLICHE KÄSEAUSWAHL

16/22