

Appetizers

- *1,1b **Venison Carpaccio** with porcini mushrooms / 29
- *2,5,6,7 **French style beef tartare** with homemade brioche bread and butter / 30
- *2 **Cream of cannellini beans with rosemary, croutons, spicy broccoli** / 18 vegan
(with the addition of crispy bacon + 6.-)
- *1,1b,2,3,4 **Zucchini Milles Feuilles** / 21 vegetarian
- *1,2,3 **Traditional eggplant Parmigiana** / 21 vegetarian

Pasta & Risotto

- *1,1b,2,5 **Homemade egg tagliatelle**, with porcini mushrooms, garlic and parsley / 31 vegetarian
- *1,1b,2,5 **Homemade egg tagliatelle**, Montalcino beef ragout and Pecorino Romano / 30
- *2,5,6 **Ravioli filled with ricotta**, broad beans, peas and cherry tomatoes / 24 vegetarian
- *2,5,6 **Homemade egg noodles**, mullet roe and Lemon peel / 26
- *1,1b,2 **Handcrafted Puglia orecchiette**, broccoli, guanciale bacon and roman pecorino / 26
- *1,1b,2,3 **Potato gnocchi with pesto**, ricotta mousse and cherry Tomato Confit / 24 vegetarian

Main Courses

- *1,1b,2,3,4 **Rack of lamb** cooked at low temperature with deep fried aubergines and mint / 42
- *1,1b,4 **Swiss beef steak** with sauteed vegetables / 39
- *1,1b,2,3,4 **Veal cheek** with red wine on soft celeriac puree / 38
- *1,1b,3,4 **Venetian-style veal liver** with fried potatoes / 38
- *1,1b,2,4,5 **Cubes of Swiss beef fillet** mayonnaise with honey and black pepper, sauteed potatoes, salad and flakes of pecorino Romano / 59
- *1,1b **“Guerino Style” Frog legs** with rice / 45
- *1,1b,2 **Saddle Of Venison Baden-baden Style** with spätzli, chestnuts and fruits / 55

Dessert

- *1,1b,3,5 **Traditional homemade tiramisu** / 14
- *1,1b **Panna cotta** with red fruit coulis / 13
- *1,1b,2,3,4,5 **Bären cheesecake** with fresh fruits / 14
- *1,1b **Ice cream and sorbets** / 9
- *1,1b,7 **Selection of cheeses and mustards** / 16

Kids Menu

- *1,2,3 **Potato gnocchi** with butter and sage or tomato sauce / 16
- *1,2 **Egg Tagliolini pasta** with butter or tomato sauce / 16
- *1,2 **Crispy breaded chicken** with fries / 17

Allergens:

- 1 dairy
- 1b lactose
- 2 gluten
- 3 nuts
- 4 peanuts
- 5 egg
- 6 fish
- 7 mustard



Antipasti

- *1,1b *Carpaccio di capriolo e porcini spadellati* / 29
- *2,5,6,7 *Tartare di manzo alla francese, pan brioche fatto in casa e riccioli di burro* / 30
- *2 *Crema di cannellini al rosmarino, crostini di pane, broccoli piccanti* / 18 **vegano**
- con l'aggiunta di bacon croccante + 6.-
- *1,1b,2,3,4 *Millefoglie di zucchine* / 21 **vegetariano**
- *1,2,3 *Parmigiana di melanzane secondo la tradizione* / 21 **vegetariano**

Primi piatti

- *1,1b,2,5 *Tagliatelle all'uovo fatte in casa, ragù di manzo Montalcino e pecorino romano* / 30
- *1,1b,2,5 *Tagliatelle al uovo ai porcini, aglio e prezzemolo* / 31 **vegetariano**
- *2,5,6 *Bottoni ripieni di ricotta, fave, piselli e pomodorini datterini* / 24 **vegetariano**
- *2,5,6 *Taglierini all'uovo fatti in casa, bottarga di muggine e scorza di limone* / 26 **vegetariano**
- *1,1b,2 *Orecchiette pugliesi artigianali, broccoli, guanciale e Pecorino romano* / 26
- *1,1b,2,3 *Gnocchetti di patate al pesto, mousse di ricotta e pomodorini confit* / 24 **vegetariano**

Secondi

- *1,1b,2,3,4 *Carré d'agnello cotto a bassa temperatura con melanzane fritte e menta* / 42
- *1,1b,4 *Entrecote di manzo svizzero con verdure saltate* / 39
- *1,1b,2,3,4 *Guancialetto di vitello glassato al vino rosso su morbido purè al sedano rapa* / 38
- *1,1b,3,4 *Fegato di vitello alla veneziana con rösti* / 38
- *1,1b,2 *Controfiletto di capriolo "Baden-Baden" con spätzli, castagne glassate e frutta* / 55
- *1,1b,2,4,5 *Cubi di filetto di manzo svizzero maionese al miele e pepe nero, patate novelle, insalata e scaglie di pecorino romano* / 59
- *1,1b *Rane alla Guerino con riso in bianco* / 45

Dolci

- 1,1b,3,5 *Tiramisù tradizionale fatto in casa* / 14
- 1,1b *Panna cotta con coulis ai frutti rossi* / 13
- 1,1b,2,3,4,5 *Cheesecake del Bären con frutta fresca di stagione* / 14
- 1,1b *Gelati e sorbetti* / 9
- 1,1b,7 *Selezione di formaggi e mostarde* / 16

Kids Menu

- *1,2,3 *Gnocchetti di patate al burro e salvia o al pomodoro* / 16
- *1,2 *Tagliolini all'uovo al burro o al pomodoro* / 16
- *1,2 *Scaloppine di pollo impanate e fritte* / 17

Allergeni:

- 1 latticini
- 1b lattosio
- 2 glutine
- 3 frutta a guscio
- 4 arachidi
- 5 uova
- 6 pesce
- 7 senape



Vorspeisen

- *1,1b **Reh-Carpaccio** mit Steinpilzen / 29
- *2,5,6,7 **Französisches Art Rindertartar**, hausgemachte Brioche und Butter / 30
- *2 **Cannellinibohnencreme** mit Rosmarin, Croutons, würzigem Brokkoli / 18 **vegan**
(mit Bacon +6.-)
- *1,1b,2,3,4 **Zucchini Milles Feuilles** / 21 **vegetarische**
- *1,2,3 **Traditioneller Auberginen Parmigiana** / 21 **vegetarische**

Erste Gänge

- *1,1b,2,5 **Hausgemachte Ei Tagliatelle** mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie / 31 **vegetarische**
- *1,2,5 **Hausgemachte Ei Tagliatelle**, Montalcino Rindfleisch Ragout und Pecorino Romano / 30
- *2,5,6 **Ravioli** gefüllt mit Ricotta, Saubohnen, Erbsen und Kirschen-Tomaten / 24 **vegetarische**
- *2,5,6 **Hausgemachte Eiernudeln**, Meeräsche Roggen und Zitronenschale / 26
- *1,1b,2 **Handgefertigte apulische Orecchiette**, Brokkoli, Guanciale-Speck und Pecorino Romano / 26
- *1,1b,2,3 **Kartoffelgnocchi mit Pesto**, Ricotta-Mousse und Kirschtomaten-Confit / 24 **vegetarische**

Hauptgerichte

- *1,1b,2,3,4 **Lammkarree** bei niedriger Temperatur gekocht mit frittierte Aubergines und Minze / 42
- *1,1b,4 **Schweizer Rindfleisch entrecote** mit sautiertem Gemüse / 39
- *1,1b,2,3,4 **Glasiert Kalbsbackli** mit Rotwein auf weichem Knollenselleriepüree / 38
- *1,1b,3,4 **Kalbsleber** nach venezianischer Art mit Frites / 38
- *1,1b,2,4,5 **Würfel Schweizer Rinderfilet** Mayonnaise mit Honig und schwarzem Pfeffer, Bratkartoffeln, Salat und Flocken von Pecorino Romano / 59
- *1,1b,2 **Rehrücken Baden-Baden** mit spätzli, Kastanien und Früchten / 55
- *1,1b **Froschschenkeln** nach Guerino's Art mit butterreis / 45

Dessert

- *1,1b,3,5 **Tiramisu** / 14
- *1,1b **Panna Cotta** mit roten Früchten Coulis / 13
- *1,1b,2,3,4,5 **Bären Cheesecake** mit frische Früchte / 14
- *1,1b **Eis und Sorbets** / 9
- *1,1b,7 **Auswahl an Käse und Senf** / 16

Kids Menu

- *1,2,3 **Kartoffelgnocchi** mit Butter und Salbei / Tomatensauce / 16
- *1,2 **Frische Nudeln** mit Butter / Tomatensauce / 16
- *1,2 **Paniertes Pouleschnitzel** mit Frites / 17

Allergene:

- 1 Milchprodukt
- 1b Laktose
- 2 Gluten
- 3 Nüsse
- 4 Erdnüsse
- 5 Eier
- 6 Fisch
- 7 Senf

