



BÄREN

A A R B U R G

Herbstzeit im Bären

Wein-Empfehlung

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien

pro dl
Flasche 75cl

Fr. 6.00
Fr. 42.00

-  **Kürbis Crèmesuppe** Fr. 9.80
mit Schlagrahm, Kernöl & gerösteten Kernen

-  **Nüsslisalat**
Nature Fr. 10.80
mit gehacktem Ei & Zwiebeln Fr. 11.80
mit gehacktem Ei, Zwiebeln, gebratenen Speckstreifen & Croûtons Fr. 14.50

-  **Spätzli-Pfanne** Fr. 28.50
mit Kürbis, Rosenkohl & Kräuterrahmsauce

- Nudeln „Hubertus“** Fr. 28.50
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Champignons & Zucchetti,
serviert an feiner Kräuterrahmsauce

- Wildschweinpfeffer „Jäger Art“** Fr. 34.50
mit gebratenen Speckstreifen & Trauben, hausgemachten Butterspätzli & Rosenkohl

- Hirschgeschnetzeltes „Mirza“** Fr. 36.50
serviert an feiner Wildrahmsauce, mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut & Maroni

- Rehschnitzel „Diana“** Fr. 37.50
mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Maroni, ½ Apfel & Preiselbeeren

Unser Herbst-Dessert

- Vermicelles mit Rahm** Fr. 8.50
- Coupe Nesselrode** Fr. 9.50
Vermicelles, Meringue, Kugel Vanilleglacé & Rahm
- Warme Apfelchüechli** Fr. 8.50
im Zimt-Zucker-Mantel, serviert mit Vanillesauce