

Wirtschaft
zum
Bären
Urwaldhaus

Bärenhunger



Mittag

Küche durchgehend 11 - 17 Uhr

CHF

Tagessuppe	V/VG	9.50
Kleiner Menusalat	V/VG	9.50
		
Bio-Blätterteig-Herzen auf Gemüse-Pilz-Stroganoff	V	27.00
Bio-Blätterteig-Herzen auf frühlingshaften Poulet-Gemüseragout mit Bärlauch		28.00
Appenzeller Gemüse-Schnitzel mit Spätzli-Gemüse-Pfanne	V	27.00
Appenzeller Schnitzel mit Appenzeller-Käse überbacken, Birne & Speck	vom Schwein	28.00
dazu Spätzli-Gemüse-Pfanne	vom Kalb	37.00
Hausgemachte Teigtaschen (Polnische Pierogi) mit Ricotta-Bärlauch-Sonnenblumen-Füllung, serviert mit Parmesan	V	30.00

Fleisch von der Metzgerei Fuchs in Grub AR

Beachten Sie unsere Tages-Empfehlungen auf der Tafel.
Für vegane Angebot verlangen Sie die vegane Karte.



Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

À la carte

Unter der Woche ab 17 Uhr, Wochenende 11 bis 21 Uhr

		CHF
Tagessuppe	V/VG	9.50
Kleiner Menusalat	VG	9.50
Farbiger Salat -mit Kernen & Nüssen	VG	13.00
-mit geräucherten Lachs (Bio-Swisslachs)		15.00
Rindszungen-Carpaccio, serviert mit eingelegtem Patisson		16.00
als Hauptgang		25.00
Bio-Mostbröckli-Carpaccio (vom Schaf), an Preiselbeer-Dressing & Salatgarnitur		16.50
als Hauptgang		26.00
		
Gebratenes Forellenfilet auf rassigen Beluga-Linsen mit Gemüse		31.00
Kalbsleberli an Preiselbeer-Rotweinsauce, Bramata-Mais & Gemüse		36.00
«Alpstei-Spatze» (Rindfleischvogel mit Siedwurstbrät, Mostbröckli & Käse-Füllung) dazu farbiger Kartoffelstock, Gemüse und feiner Sauce		33.00
Pasta an Bärlauch-Sauce mit Pouletgeschnetzeltem & Gemüse		27.00
Rindsfilet serviert mit hausgemachtem Café de Paris-Kräuterbutter, Bratkartoffeln-Gemüsepfanne		56.00
Appenzeller Schnitzel		
mit Appenzeller-Käse, Birne überbacken & Speck	vom Schwein	28.00
dazu Spätzli-Gemüsepfanne	vom Kalb	37.00
Appenzeller-Gemüseschnitzel	V	27.00
mit Appenzeller-Käse und Birne überbacken		
dazu Spätzli-Gemüsepfanne		
Hausgemachte Teigtaschen (Polnische Pierogi)		
«Lemberger Art» mit Quark-Kartoffel-Kräuter-Füllung	V	30.00
dazu Schnittlauchbutter	- mit gebratenem Speck	+ 3.00



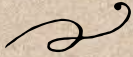
mehr V/VG >>



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Vegan

		CHF
Tagessuppe	VG	9.50
kleiner Menusalat	VG	9.50
Farbiger Salat mit Kernen & Nüssen	VG	13.00
Bärlauch-Bramata aus dem Ofen, garniert mit Gemüse & Kernen	VG	27.00
Gebratener Tofu auf Beluga-Gemüse-Pfanne	VG	28.00
Hausgemachte Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung, serviert mit Schnittlauch-«Butter»	VG	30.00
		
Süsses:		
Cremiges Früchte-Dessert (je nach Tagesangebot)	VG	9.50
Diverse Sorbets	VG	5.00
	Kugel	

Beachten Sie unsere Tages-Empfehlungen auf der Tafel!



Wir verwenden grossteils biologische Zutaten!

Fleisch & Wurst von der Metzgerei Fuchs in Grub AR; Bio-Gemüse von Sandra Hafner, Heiden-Schwendi, Wienacht AR; Gemüse von Risch, Rheineck; CH-Forelle/Bio-Lachs, Bio-Lamm, -Beeren/Gemüse und -Süssmost vom Bio-Hof Graf-Egli, Heiden AR, Bio-Schaf-Mostbröckli vom Familien-Betrieb Durrer, Rehetobel



Slow Food

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Desserts

CHF

Cremiges Orangen-Mascarpone-Dessert	10.00
Süssmostcrème	9.00
Schlorzifladen mit Rahm	8.00
mit Vanilleglace	10.00
Tagesangebot an Kuchen/Torten	7.50-9.50
Apfel-Sorbet mit Calvados	8.00
Diverse Glacé vom Bauernhof Mock in Waldstatt Mocca, Schoggi, Baileys, Baumnuss, Vanille, Caramel, Zwetschgen-Joghurt, Holunderblüten-Joghurt, Apfel-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet, Orangen-Sorbet	
Kugel	5.00
Rahm	1.00

Beachten Sie unsere Tages-Empfehlungen auf der Tafel!



Slow Food

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Wertehaltung

DEKLARATIONEN UND NACHHALTIGKEIT

Als Gastronomie-Betrieb tragen wir auch Verantwortung für ein möglichst gesundes, faires Angebot mit auch regionalen Produkten, dem Tierwohl bei Fleischprodukten, gegen Foodwaste, dem Gebrauch von abbaubaren Pflegemitteln, der Vermeidung von Plastik-Abfällen und einem sorgsamem Umgang mit Gästen und MitarbeiterInnen.

Bei uns gilt:

- viele Bio-Produkte bei Getränken, Wein & Speisen
- auch Bio-/ Freiland-Fleisch im Angebot, «Nose to Tail» - alles verwerten!
- Vermeidung von Foodwaste
- keine Getränke aus Pet-Flaschen, keine Plastik-Trinkhalme, etc.

Deklarationen:

- Fleisch: Schweiz/Regional, auch in BIO-, Demeter- oder Bio/KAGfreiland-Qualität
 - Metzgerei Fuchs, Grub, AR, Josette & Ruedi Graf-Egli, Heiden AR (Bio), Biohof Altenstein, Heiden AR
- Eier: lokal, auch Bio
- Fisch: Forellen, Schweiz/Ostschweiz, Swissslachs, andere aktuell auf Menükarte
- Gemüse: fast ausschliesslich regional *(Vorderland/Rheintal/Schweiz), grossteils Bio
 - *-Risch-Gemüse, St.Margrethen/Eselschwanz, -Josette & Ruedi Graf-Egli, Heiden (Bio)
 - Bio-Hof Altenstein, Heiden (Bio-KAGfreiland), «Seebeli»-Bio-Gemüse, Wienacht-Tobel AR,
 - Bio-Gemüse von Sandra Hafner, Heiden-Schwendi, Wienacht AR
- Pilze: Schweiz, Osteuropa
- Brot- und Backwaren: meist hausgemacht, regional, Schweiz

Inkl. 8.1% MWST ab 01.01.2024

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance