

Wirtschaft zum Bären *Urwaldhaus*

Bankette & Gruppen Standard-Angebot

Gerne unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch, jeweils passende,
individuelle Menu-Ideen. Auch Vegan.



Apéro-Häppli

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Apéro Riche Appenzeller Art

Pantli, Mostbröckli, 3 regionale Käse, Birebrot und feines Brot
Chäs-Chüechli, Schinkengipfeli, Apfel-und Birnenschnitze & Nüsse

23.50

Hausapéro Riche

Hausgemachter Flammkuchen mit div. Belägen
(Gemüse, Zwiebeln, Schinken/Speck, Frischkäse, Nüssen, etc.)
Dörripflaumen im Speck, Blätterteigstangen

22.50

Chäs-Rölleli (diverse Füllungen; Frischkäse, Kichererbsen-Mousse, etc.)
Saisonale Früchteplatte

Polnische Art

Brot, Schmalz mit Fleisch, Salzgurken und heissem Randengetränk

13.50

Apéro-Vorschläge zum selber zusammenstellen

Gefüllte «Apéro-Sonne» Vegi oder Fleisch
2 grosse oder 4 dünne Strahlen

6.-

Buchweizen-Blinis mit Crème Fraiche, 2 Stk.

7.-

-mit Lachs

8.50

Zucchetti-Happen (saisonal), 2 Stk.

5.-



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Apéro-Häppli

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Apéro-Vorschläge zum selber zusammenstellen

Hefe-Apéro Gebäck mit Himbeer & Kräuter (saisonal), 2 Stk.	7.00
Apéro Spiessli mit Cherry-Tomaten, Mozzarella, Basilikum (Sommer), 2 Stk.	5.00
Bärlauch-Gipfeli (saisonal), 1 Stk.	3.50
Canapes bestrichen mit -Eiermasse, Lachsmasse, - Frischkäse, -Salamimasse, 2x 1/2	6.00
Meterbrot mit diversen Füllungen	7.00
Mini-Appenzeller-Chässchnitte mit Speck 2 Stk.	7.00
Mostbröcklirollen gefüllt mit Frischkäse, 3 Stk. 5.-	5.00
Hefe-Apéro-Gebäck mit Pilzen & Mozzarella überbacken, 2 Stk.	6.00
Birnen-Hälfte mit Hüttenkäse gefüllt, garniert	3.00
Hausgemachte Flammkuchen klein geschnitten Fleisch oder Vegi, 3 Stk.	7.50-
Gemüse-Sticks mit Quark-Dipp	5.00
«Urwaldhaus-Apéro», hausgemachtes Brot, Humus, Frischkäse-Mousse auf Gurke oder Pumpernickel, Blätterteigschnecken, Gemüse und Früchte	17.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Suppen

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Habermuessuppe mit Appenzeller Käse	v	9.50
Chässuppe mit gerösteten Brotwürfeli	v	10.50
Appenzeller Biersuppe	v	9.50-
Gemüsesuppe mit Gries	v	9.50
Flädli-suppe	v	9.50
Randen-Ingwersuppe	v	10.00
Apfel-Curry-Bananensuppe	v	10.00
Kürbissuppe		
-mit karamelisierten Marroni	v	10.50
-mit Mostbröcklistreifen		10.50
Marronicrèmesuppe	v	10.50
-mit Salsiz-Streifen		
Rüebli-Orangensuppe	VG	9.50
Fischsuppe mit Safran		10.50
Sellerie-Apfelsuppe	v	9.50
Cremige Maissuppe mit Popcorn	v	10.00
Klare Tomaten-Zucchini-Suppe mit Ribelmals	v	9.50
Kalte Suppen im Sommer: Gurken-, Randensuppe, etc.	v	9.50



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Vorspeisen

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

kleiner Menusalat	VG	9.50
Saisonsalat gemischt mit gerösteten Nüssen	VG	13.00
Grüner Salat mit gebratenem Speck oder Pantlistreifen		14.00
Farbiger Salat mit Kernen & Nüssen	VG	14.00
Grüner Salat mit saisonalem Einschlag; Trauben, gebratenen Pilzen, etc.	VG	9.00 -13.50
Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum (saisonal)	V	12.00
- mit Feta	V	14.50
Kleiner Nüsslisalat mit Ei (saisonal)		10.00
-mit gebratenem Speck		13.00
Kleines Gemüse-Carpaccio aus Zucchetti, Sellerie & Randen mit Spezial-Dressing (saisonal)	VG	13.50
Mostbröckli-Carpaccio garniert		17.50
Birnen mit Raclette-Käse & Baumnüssen überbacken	V	9.50
Teigtaschen mit diversen Füllungen (3 Stk.)	V	17.00 bis
Pilzen, Bärlauch, Spinat, Fisch, Fleisch, etc. (saisonal)		20.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Vegetarische Gerichte

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Appenzeller Chäsflade nach altem Rezept	v	
-einfach		15.00
-als Fitnesssteller überbacken mit Tomate oder Birne		25.00
«Appenzeller Blitz» (Brot-Käse-Schnitte) mit Salat-Garnitur	v	15.50
Knöpfli-Gemüse-Pfanne	v	20.50
Chäs-Hörnli & Öpfelmues	v	19.50
Kichererbsen-Gemüse-Curry & schwarzer Reis	v	27.00
Pilzragôut mit Buchweizen	v/vg	24.00
Hausgemachte Teigtaschen mit div. Füllungen (Pilzen, Kraut, Bärlauch, Quark-Kartoffeln) mit Salbeibutter oder Schnittlauchbutter	v	28.00
Gebratener Ziegenkäse auf Zitronentagliatelle & Gemüse	v	25.00
Buchweizen-Champignon-Quark-Kroketten mit Champignon-Rahmsauce	v	25.00
Maisschnitten mit Gorgonzolasauce & Baumnüssen überbacken, dazu Frische Birnen (saisonal) oder Tomaten-Sugo	v	26.00
Pfannkuchen mit diversen Füllungen	v	26.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Vegetarische Gerichte

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Gersten-Wirz-Karotten-Pfanne mit Kreuzkümmel gewürzt	VG	23.00
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilze-Gemüse-Ragout	VG	26.00
Diverse Risotto und Gerstottos	V	25.00
Rote Linsen-Süßkartoffel-Gemüse-Kokos-Topf	VG	24.00

Vegane Gerichte

Chicorée aus dem Ofen, auf Gersten-Risotto, garniert	VG	26.00
Hausgemachte Teigtaschen mit saisonaler Füllung, dazu Salbei-Butter	VG	30.00
Gemüse-Schnitzeli an cremiger Orangensauce, mit Fregola Sarda & farbigen Rüebli	VG	29.00
Bio-Amriswiler Tofu auf würzigen Beluga-Linsen-Gemüse	VG	29.00
Gebratene Pilze auf Ribel-Bramata, dazu Randen-Apfel-Gemüse	VG	27.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Gerichte mit Fleisch

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Appenzeller Geschnetzeltes an Appenzeller Alpenbittersauce, mit Pilzen dazu farbiger Kartoffelstock	
- vom Schwein	28.00
- vom Kalb	35.00
Appenzeller Spaghetti mit Pantlirahmsauce	26.00
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomaten-Gemüse-Sauce dazu Polenta oder Gersten oder Nudeln	26.00
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin oder Stock, Gemüse	38.00
Rindsfleischvogel gefüllt mit Brät, Speck und Essig-Gurke, braune Sauce, Kartoffelstock, Gemüse	35.00
Pouletgeschnetzeltes mit Spinatsauce & Nüssen dazu Teigwaren	27.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse-sauce, dazu Bramata-Polenta	37.00
Appenzeller Kalbsfilet an Appenzeller Rahmlikör mit Mostbröckli, Butterspätzli, Gemüse, - mit Schweinsfilet	46.50 37.00
Rindsfilet-Stroganoff mit Ribel-Bramata oder schwarzem Reis	38.00
Rindhackbraten Mediterrane Art an Tomaten-Gemüsesauce mit Feta & Zitronen-Taglatelle	32.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Gerichte mit Fleisch

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Hausgemachter Hackbraten an feiner Sauce , dazu farbiger Kartoffelstock & Gemüse	28.50
Kalbs-Saltimbocca mit Rotwein-Risotto & feines Gemüse	37.00
Rahmschnitzeli an feiner Pilz-Kräutersauce, dazu Tagliatelle	27.00
vom Schwein	37.00
vom Kalb	
Poulet-Gemüse-Curry mit rotem Reis	38.00
Pouletschnitzeli an cremiger Orangensauce, Fregola Sarda & farbige Karotten	27.00
«Ofeguck» überbackener Kartoffelbrei mit Speck, Schinken & Ei	24.00
«Himmel & Erde» Apfel-Kartoffelgericht mit Speck und Zwiebeln, dazu Apfelschnitze	24.00
Brätschnitten mit Speck & Tomaten (im Winter mit Birnen)	17.00
Siedwurst oder Chrutwurst (saisonal) Chähörnli & Öpfelmues	28.00
Alpstein Spatze (Rindfleischvogel mit Siedwurstbrät, Mostbröckli & Appenzeller Käse gefüllt) mit Kartoffelstock, Rotwein-Sauce und Gemüse	33.00
«Senne-Küsseli» – Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kalbsbrät, Mostbröckli & Appenzeller Käse, serviert mit Apfel-Butter und Röstzwiebeln	32.00

(Klassische Gerichte wie Schnitzel, Riz Casimir, Geschnetzeltes, Filet im Teig,
Fitnesssteller, Pommes Frites, etc. nach Absprache möglich)



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Desserts

ab 10 Personen auf Vorbestellung

CHF p/P

Süssmostcrème	VG	8.50
Caramelköpflì mit Rahm		9.50
Griessköpflì mit Frùchtekompott		9.00
Panna Cotta mit Frùchte-Mousse		9.50
Saisonale Frùchte-Mascaopone-Desserts mit Streussel		9.50
Gefùllter Ofenapfel mit Vanille-Sauce		9.50 13.00
Schlorzifladen mit Rahm		8.00
«Pavlova-Torte» hausgemacht (Meringue, Frùchte & Rahm)		9.50
Div. saisonale Frùchtecrème & Rouladen		7.50 bis 9.00
Hefe-Mohnstrudel mit Frùchtekompott		9.50
Fruchtsalat	VG	7.-
-mit Rahm		8.-
-mit Glacé		11.-
Glacé vom Bauernhof, diverse Aromen, per Kugel		5.00

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen ein schönes Dessert-Bufferet

Diverse Kuchen & Torten auf Anfrage

(Apfelkuchen, Linzertorte, Baumnußstangen, Russischer Zupfkuchen, Streuselkuchenetc.)



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Chäs-Fondue im Stall

ab 15 bis 30 Personen und auf Vorbestellung

CHF p/P

- Weisswein-Fondue V 33.00
- Most-Fondue V
- Prosecco-Fondue V

je mit Brot und/oder Kartoffeln, Birnen und Silberzwiebeln

Kleiner Wintersalat zum voraus

V/VG

9.50

Raclette im Stall

ab 10 bis 20 Personen und auf Vorbestellung

Verschiedene Käse-Sorten

36.00

- Kartoffeln
- Eingelegte Gemüse
- Speck und kleine Würstchen



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance

Zmörgele

ab 10 Personen und auf Vorbestellung

CHF p/P

Reichhaltiger Brunch mit kalten und warmen, speziellen Speisen.
Auch Dessert. je nach Umfang, inkl Getränke - 2.5 Std.

35.00 – 55.00

Zmorge-Buffer mit kalten, salzigen & süssen Speisen
inbegriffen im Pauschalpreis sind alle offenen Getränke, sowie Kaffee und Tee

29.00 – 32.00

1 Glas Schaumwein

9.00

Einfacher Zmorge mit Kafi/Tee, Konfibrot, Gipfel, Jus
mit Käse & Trockenfleisch

15.50
20.00

Kafi/Tee/Wasser & Gipfel

7.00



Slow Food®

Wir sind Mitglied bei Slow Food Cook's Alliance