

Wirtschaft
zum
Bären
Urwaldhaus

Bärenhunger



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
-mit Mostbröckli-Streifen		15.00
-mit Rheintaler Spargeln	VG	15.00
Rheintaler Spargeln & Radieschen auf hausgemachtem Humus	VG	16.50
		
mit Hollandaise-Parmesan-Sauce gratinierte Spargeln auf Toastbrot und Ei		28.00
-mit Mostbröckli		+ 3.00
Gebratenes Forellenfilet auf rassigen Beluga-Linsen mit Gemüse		31.00
Bio-Lammleberli an Portweinsauce, Safran-Nudeln & Gemüse		36.00
«Alpstei-Spatze» (Rindfleischvogel mit Siedwurstbrät, Mostbröckli & Käse-Füllung) dazu farbiger Kartoffelstock, Gemüse und feiner Sauce		33.00
Rindsfilet serviert mit hausgemachtem Café de Paris-Kräuterbutter, Bratkartoffeln-Gemüsepfanne		56.00
Appenzeller Schnitzel		
mit Appenzeller-Käse, Tomate überbacken & Speck	vom Schwein	28.00
dazu Spätzli-Gemüsepfanne	vom Kalb	37.00
Appenzeller-Gemüseschnitzel	V	27.00
mit Appenzeller-Käse und Tomate überbacken		
dazu Spätzli-Gemüsepfanne		
Hausgemachte Teigtaschen (Polnische Pierogi)	V	30.00
mit Feta-Spinat-Füllung mit Salbeibutter		

Beachten Sie unsere Tages-Empfehlungen auf der Tafel!

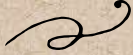
mehr V/VG >>



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
Rheintaler Spargeln & Radieschen auf hausgemachtem Humus -als Hauptspeise	VG VG	16.50 27.00
Rheintaler Spargeln auf würzigen Beluga-Linsen-Gemüse	VG	29.00
Gebratener Tofu auf Buchweizen-Gemüse	VG	28.00
Grosser Salatteller mit gebratenem Tofu	VG	27.00
		
Süsses:		
Cremiges Früchte-Dessert (je nach Tagesangebot)	VG	9.50
Diverse Sorbets	Kugel VG	5.00

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 Rhabarber-Mascarpone-Dessert mit Amaretti-Streusel	10.00
Süssmostcrème	9.00
Schlorzifladen mit Rahm	8.50
mit Vanilleglace & Rahm	10.50
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