



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

BANKETTE & GRUPPEN

Bärenfutter



Wirtschaftz Bären
Urwaldhaus

Zum afange e gueti Soppe

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Ribelisuppe	v	8.50
Habermuessuppe	v	8.50
Chässuppe mit gerösteten Brotwürfeli	v	8.50
Appenzeller Biersuppe	v	9.-
Gemüsesuppe mit Gries	v	8.50
Flädli-suppe	v	8.50
Randensuppe	v	8.50
Hühnersuppe mit Fleisch, Gemüse & Nudeln		9.50
Kürbissuppe		
-mit karamelisierten Marroni	v	9.50
-mit Mostbröcklistreifen		9.50
Marronicrèmesuppe	v	9.50
-mit Salsiz-Streifen		
Rüebli-Orangensuppe	VG	8.50
Randen-Ingwer-Kokosmilchsuppe	VG	9.-
Fischsuppe mit Safran		10.50
Diverse saisonale Gemüsesuppen	v	8.50
Kalte Suppen im Sommer: Gurken-, Randensuppe, etc.	v	8.50



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

Näbis Feins voraus

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Kleiner Menusalat	VG	9.-
Saisonsalat gemischt mit gerösteten Nüssen	VG	10.50
Grüner Salat mit gebratenem Speck oder Pantlistreifen		12.-
Grüner Salat mit saisonalem Einschlag; Trauben, gebratenen Pilzen, etc.	VG	8.50 -13.50
Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum (saisonal)	V	10.50
Kleiner Nüsslisalat mit Ei (saisonal) -mit gebratenem Speck		9.- 12.-
Kleines Gemüse-Carpaccio aus Zucchetti, Sellerie & Randen mit Spezial-Dressing (saisonal)	VG	13.-
Mostbröckli-Carpaccio garniert		17.50
Birnen/Baumnüsse mit Raclette-Käse überbacken	V	9.50
Teigtaschen mit diversen Füllungen (3 Stk.) Pilzen, Bärlauch, Spinat, etc. (saisonal)	V	17.00



Wirtschaftsbären
Urwaldhaus

Fleischlosi Gericht

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

«Alte Maa» (Brot-Käse-Gericht) dazu Birnenschnitze oder Apfelmus	v	21.50
Appenzeller Chäsflade nach altem Rezept	v	
-einfach		12.50
-mit Salat		19.50
«Appenzeller Blitz» (Brot-Käse-Schnitte im Most oder weisswein gebacken)	v	13.50
-mit Speck		15.50
Knöpfli-Gemüse-Pfanne	v	20.50
Chäs-Hörnli & Öpfelmues	v	19.00
Schupfnudeln mit Schabziger-Rahmsauce und gekochten Dörrbirnen & Baumüssen	v	23.50
Pilzragôut mit Buchweizen	v	22.50
Hausgemachte Teigtaschen mit div. Füllungen (Pilzen, Kraut, Bärlauch, Quark-Kartoffeln) mit einer passenden Sauce	v	26.00
Gebratener Ziegenkäse auf saisonalem Linsen-Gemüse	v	24.50
Buchweizen-Champignon-Quark-Kroketten mit Champignon-Rahmsauce	v	24.50
Maisschnitten mit Gorgonzolasauce & Baumüssen überbacken, dazu Frische Birnen (saisonal) oder Tomaten-Sugo	v	23.50



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Gersten-Wirz-Karotten-Gemüse mit Kreuzkümmel gewürzt	VG	21.50
Gemüse-Curry mit Venere-Reis	VG	23.-
Diverse Risotto und Gerstottos	V	25.-
Rote Linsen-Süskartoffel-Gemüse-Kokos-Topf	VG	23.-

und mit Fleisch

«Ofeguck» überbackener Kartoffelbrei mit Speck, Schinken & Ei		23.-
«Himmel & Erde» Apfel-Kartoffelgericht mit Speck und Zwiebeln, dazu Apfelschnitze		22.50
Härdöpfel-Chnöpf schlesischer Art hausgemacht mit (oder ohne) Speck mit Randen-oder anderem Gemüse		23.50
Brätschnitten mit Speck & Tomaten (im Winter mit Birnen)		17.-
Kartoffel-Gratin mit Birnen & Baumüssen und Mostbröckli-Streifen		25.-
Siedwurst oder Chrutwurst (saisonal) Chähörnli & Öpfelmues		23.50



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

... und mehr mit Fleisch

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Appenzeller Schweinsgeschnetzeltes an App. Alpenbittersauce, mit Pilzen dazu farbiger Kartoffelstock - mit Kalbsgeschnetzeltem	27.- 37.-
Appenzeller Spaghetti mit Pantlirahmsauce	24.-
Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce dazu Polenta oder Gerste	24.-
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin oder Stock, Ge,müse	38.-
Rindsfleischvogel mit Baumnüssen, Dörrpflaumen & Käse gefüllt, braune Sauce, Kartoffelstock, Gemüse	37.-
Pouletgeschnetzeltes mit Spinatsauce & Nüssen dazu Teigwaren	26.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse-sauce, dazu Bramata-Polenta	37.-
Irish Stew vom Lamm. Eintopf mit Gemüse & Kartoffeln	27.-
Appenzeller Kalbsfilet gefüllt mit Mostbröckli, Gemüse, Käse, Chnöpfli, Appenzeller Rahmlikör, Gemüse	46.50

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



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

För de Gluscht

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Süssmostcrème	VG	7.50
Caramelköppli mit Rahm		9.50
Griessköppli mit Früchtekompott		8.50
Saisonale Früchte-Mascaopone-Desserts mit Streussel		9.50
Gefüllter Ofenapfel		9.50
Schlorzifladen mit Rahm		7.50
«Pavlova-Torte» hausgemacht (Meringue, Früchte & Rahm)		8.50
Div. saisonale Früchtecrème & Rouladen		7.50 - 9.-
Fruchtsalat	VG	7.-
-mit Rahm		8.-
-mit Glacé		11.-
Caramelbirnen mit Glacé		9.50
Haselnuss-Tiramisu		9.50

Glacé vom Bauernhof, diverse Aromen

Diverse Kuchen & Torten auf Anfrage
(Apfelkuchen, Linzertorte, Baumnuusstangen, Russischer Zupfkuchen, etc.)
