



WirtschaftzBären  
*Urwaldhaus*

---

**BANKETTE & GRUPPEN**

*Bärensgruppen*

---



WirtschaftzBären  
*Urwaldhaus*

# Suppen

---

## BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Ribelisuppe	v	9.50
Habermuessuppe	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
Randensuppe	v	9.50
Hühnersuppe mit Fleisch, Gemüse & Nudeln		10.50
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
Diverse saisonale Gemüsesuppen	v	9.00
Kalte Suppen im Sommer: Gurken-, Randensuppe, etc.	v	9.50

---



# Wirtschaftsbären Urwaldhaus

## Vorspeisen

---

### BANKETTE & GRUPPEN

CHF

<b>Kleiner Menusalat</b>	VG	9.-
<b>Saisonsalat</b> gemischt mit gerösteten Nüssen	VG	12.00
<b>Grüner Salat</b> mit gebratenem Speck oder Pantlistreifen		13.00
<b>Grüner Salat</b> mit saisonalem Einschlag; Trauben, gebratenen Pilzen, etc.	VG	9.00 -13.50
<b>Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat</b> mit frischem Basilikum (saisonal)	V	12.00
<b>Kleiner Nüsslisalat mit Ei</b> (saisonal) -mit gebratenem Speck		10.00 13.00
<b>Kleines Gemüse-Carpaccio</b> aus Zucchetti, Sellerie & Randen mit Spezial-Dressing (saisonal)	VG	13.50
<b>Mostbröckli-Carpaccio</b> garniert		17.50
<b>Birnen/Baumnüsse</b> mit Raclette-Käse überbacken	V	9.50
<b>Teigtaschen</b> mit diversen Füllungen (3 Stk.) Pilzen, Bärlauch, Spinat, etc. (saisonal)	V	17.00

---



## Vegetarische Gerichte

---

### BANKETTE & GRUPPEN

CHF

«Alte Maa» (Brot-Käse-Gericht) dazu Birnenschnitze oder Apfelmus	v	23.00
<b>Appenzeller Chäsflade nach altem Rezept</b>	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
<b>Knöpfli-Gemüse-Pfanne</b>	v	20.50
<b>Chäs-Hörnli &amp; Öpfelmues</b>	v	19.50
<b>Schupfnudeln</b> mit Schabziger-Rahmsauce und gekochten Dörrbirnen & Baumüssen	v	25.00
<b>Pilzragôut mit Buchweizen</b>	v	24.00
<b>Hausgemachte Teigtaschen</b> mit div. Füllungen (Pilzen, Kraut, Bärlauch, Quark-Kartoffeln) mit Salbeibutter oder Schnittlauchbutter	v	28.00
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> auf saisonalem Linsen-Gemüse	v	25.00
<b>Buchweizen-Champignon-Quark-Kroketten</b> mit Champignon-Rahmsauce	v	25.00
<b>Maisschnitten</b> mit Gorgonzolasauce & Baumüssen überbacken, dazu Frische Birnen (saisonal) oder Tomaten-Sugo	v	23.50
<b>Pfannkuchen</b> mit diversen Füllungen	v	24.00

---



WirtschaftzBären  
*Urwaldhaus*

---

**BANKETTE & GRUPPEN**

**CHF**

Gersten-Wirz-Karotten-Gemüse mit Kreuzkümmel gewürzt	<b>VG</b>	<b>23.00</b>
Gemüse-Curry mit rotem Reis	<b>VG</b>	<b>23.00</b>
Diverse Risottto und Gerstottos	<b>V</b>	<b>25.00</b>
Rote Linsen-Süsskartoffel-Gemüse-Kokos-Topf	<b>VG</b>	<b>25.00</b>

## Vegane Gerichte

Chicorée aus dem Ofen, auf Gersten-Risotto, dazu Gemüse-Streifen	<b>VG</b>	<b>25.00</b>
Hausgemachte Teigtaschen mit saisonaler Füllung, dazu Salbei-Butter	<b>VG</b>	<b>28.00</b>
Gemüse-Schnitzeli an cremiger Orangensauce, mit Fregola Sarda & farbigen Rüeбли	<b>VG</b>	<b>29.00</b>
Bio-Amriswiler Tofu auf würzigen Beluga-Linsen-Gemüse	<b>VG</b>	<b>29.00</b>
Gebratene Pilze auf Ribel-Bramata, dazu Randen-Apfel-Gemüse	<b>VG</b>	<b>27.00</b>

---



WirtschaftzBären  
*Urwaldhaus*

## Gerichte mit Fleisch

---

### **BANKETTE & GRUPPEN**

**CHF**

<b>Appenzeller Schweinsgeschnetzeltes</b> an App. Alpenbittersauce, mit Pilzen dazu farbiger Kartoffelstock	28.00
- mit Kalbsgeschnetzeltem	37.00
<b>Appenzeller Spaghetti</b> mit Pantlirahmsauce	24.00
<b>Hackfleischbällchen</b> mit pikanter Sauce dazu Polenta oder Gerste	26.00
<b>Rindsbraten</b> mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin oder Stock, Ge,müse	38.00
<b>Rindsfleischvogel</b> mit Baumnüssen, Dörrpflaumen & Käse gefüllt, braune Sauce, Kartoffelstock, Gemüse	37.00
<b>Pouletgeschnetzeltes</b> mit Spinatsauce & Nüssen dazu Teigwaren	27.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Gemüse-sauce, dazu Bramata-Polenta	37.00
<b>Irish Stew</b> vom Lamm. Eintopf mit Gemüse & Kartoffeln	25.00
<b>Appenzeller Kalbsfilet</b> gefüllt mit Mostbröckli, Gemüse, Käse, Chnöpfl, Appenzeller Rahmlikör, Gemüse	46.50
<b>Rinds-Entrecôte</b> mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln-Gemüsepfanne	44.00
<b>Rindsfilet-Stroganoff</b> mit Ribel-Bramata	38.00
<b>Coq-au-vin</b> mit Reis	28.00
<b>Rindshuft-Steak</b> an Cognac-Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin & Gemüse	38.00

---



Wirtschaftsbären  
*Urwaldhaus*

## Gerichte mit Fleisch

---

### BANKETTE & GRUPPEN

CHF

<b>Hausgemachter Hackbraten an feiner Sauce</b> , dazu farbiger Kartoffelstock & Gemüse	28.50
<b>Kalbs-Saltimbocca</b> mit Rotwein-Risotto & feines Gemüse	37.00
<b>Rahmschnitzeli</b> an feiner Pilz-Kräutersauce, dazu Tagliatelle	vom Schwein 27.00 vom Kalb 37.00
<b>Rindsbraten</b> mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin oder Stock, Gemüse	38.00
<b>Pouletschnitzeli</b> an cremiger Orangensauce, Fregola Sarda & farbige Karotten	31.00
«Ofeguck» überbackener Kartoffelbrei mit Speck, Schinken & Ei	24.00
«Himmel & Erde» Apfel-Kartoffelgericht mit Speck und Zwiebeln, dazu Apfelschnitze	24.00
<b>Härdöpfel-Chnöpf schlesischer Art</b> hausgemacht mit (oder ohne) Speck mit Randen-oder anderem Gemüse	25.00
<b>Brätschnitten mit Speck &amp; Tomaten</b> (im Winter mit Birnen)	17.00
<b>Kartoffel-Gratin</b> mit Birnen & Baumnüssen und Mostbröckli-Streifen	25.00
<b>Siedwurst oder Chrutwurst</b> (saisonal) Chäshörnli & Öpfelmues	25.00

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

---



WirtschaftzBären  
*Urwaldhaus*

## Desserts

---

### **BANKETTE & GRUPPEN**

**CHF**

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

**Glacé vom Bauernhof**, diverse Aromen

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

---