



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



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

Vorspeisen

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Kleiner Menusalat	VG	9.-
Saisonsalat gemischt mit gerösteten Nüssen	VG	12.00
Grüner Salat mit gebratenem Speck oder Pantlistreifen		13.00
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
Kleiner Nüsslisalat mit Ei (saisonal) -mit gebratenem Speck		10.00 13.00
Kleines Gemüse-Carpaccio aus Zucchetti, Sellerie & Randen mit Spezial-Dressing (saisonal)	VG	13.50
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

Vegetarische Gerichte

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

«Alte Maa» (Brot-Käse-Gericht) dazu Birnenschnitze oder Apfelmus	v	23.00
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	19.50
Schupfnudeln mit Schabziger-Rahmsauce und gekochten Dörrbirnen & Baumnüssen	v	25.00
Pilzragôut mit Buchweizen	v	24.00
Hausgemachte Teigtaschen mit div. Füllungen (Pilzen, Kraut, Bärlauch, Quark-Kartoffeln) mit Salbeibutter oder Schnittlauchbutter	v	28.00
Gebratener Ziegenkäse auf saisonalem Linsen-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	23.50
Pfannkuchen mit diversen Füllungen	v	24.00



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

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

Vegane Gerichte

Chicorée aus dem Ofen, auf Gersten-Risotto, dazu Gemüse-Streifen	VG	25.00
Hausgemachte Teigtaschen mit saisonaler Füllung, dazu Salbei-Butter	VG	28.00
Gemüse-Schnitzeli an cremiger Orangensauce, mit Fregola Sarda & farbigen Rüeбли	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



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

Gerichte mit Fleisch

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

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



Wirtschaftsbären
Urwaldhaus

Gerichte mit Fleisch

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

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	vom Schwein 27.00 vom Kalb 37.00
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin oder Stock, Gemüse	38.00
Pouletschnitzeli 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
Härdöpfel-Chnöpf schlesischer Art hausgemacht mit (oder ohne) Speck mit Randen-oder anderem Gemüse	25.00
Brätschnitten mit Speck & Tomaten (im Winter mit Birnen)	17.00
Kartoffel-Gratin mit Birnen & Baumnüssen und Mostbröckli-Streifen	25.00
Siedwurst oder Chrutwurst (saisonal) Chäshörnli & Öpfelmues	25.00

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



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

Desserts

BANKETTE & GRUPPEN

CHF

Süssmostcrème	VG	7.50
Caramelköpfl mit Rahm		9.50
Griessköpfl 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, Baumnußstangen, Russischer Zupfkuchen, etc.)
