



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

Menükarte 26.07 - 03.08.2021

Küche durchgehend 11 - 21 Uhr | Mittwoch geschlossen

CHF

Zmittag

Wochentags kleiner Menusalat oder Tagessuppe inkl. 11 bis 17 Uhr zu:

Farbige Sommerpfanne; Buchweizen, Cherry-Tomaten, Coco-Bohnen, Feta-Käse	V	20.50
Schweinsgeschnetzeltes-Gemüseragout mit feinen Nudeln (Fleisch von der Metzgerei Fuchs, Grub AR)		20.50
Hausgemachte Teigtaschen mit Parmesan-Ricotta-Pilzfüllung serviert mit Butter mit Kräutern und Parmesan	V	24.50

zusätzlich

Salatteller mit Bio-Ei	V	16.50
- mit Kalbs-Saltimbocca		33.00
(Fleisch von der Metzgerei Fuchs, Grub AR)		

ganze Tag

Humus mit Ribelmaischips	VG	7.00
Appenzeller Habermussuppe mit Käse	V	8.00
kleine Portion		9.50
grosse Portion		
Wurst-Käsesalat einfach		14.50
garniert		18.00

>>>

V=VEGETARISCH | VG=VEGAN



WirtschaftzBären
Urwaldhaus

Menükarte 26.07 - 03.08.2021

Küche durchgehend 11 - 21 Uhr | Mittwoch geschlossen

CHF

Znacht ab 17 Uhr

Tagessuppe		7.50
Kleiner Menu-Salat	VG	7.00
Feiner Salat mit Kernen mit Mostbröckli	VG	9.00 11.50
Pfannkuchen gefüllt mit sommerlichem Gemüseragout und Mozzarella	V	23.50
Salatteller mit Bio-Ei	V	16.50
Mit Kräuterkruste überbackenes Regenbogenforellen-Filet auf Venere-Reis und Gemüse		28.00
Kalbs-Saltimbocca mit farbiger Bramata-Sommergemüsepfanne		36.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt:		
-russische Art, mit leichter Quark-Kartoffel-Kräuterfüllung serviert mit Butter mit Kräutern oder gebratenem Speck	(V)	24.50
-mit Ricotta-Parmesan-Pilzfüllung serviert mit Butter mit Kräutern & Parmesan	V	24.50

50 Jahre Frauenstimmrecht in der Schweiz 1971 - 2021

Wiiber-Menu

«Sommer im Bauch»

Charmanter Menu-Salat Blätterteigblume gefüllt mit feinem Gemüse-Ragout und Ziegenkäse Zitronen-Sorbet mit Schuss	V	39.00
---	---	-------

>>>

V=VEGETARISCH | VG=VEGAN



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

Menükarte 26.07-03.08.2021

Küche durchgehend 11 - 21 Uhr | Mittwoch geschlossen

CHF

Dessert

Himbeer-Quark-Crème garniert	8.50
Geschichtetes Baileys-Mascarpone Dessert	9.50
Tagesangebot an Kuchen/Torten (verlangen Sie die aktuelle Dessert-Tafel)	5.00-6.50
Diverse Glacé vom Bauernhof Mock in Waldstatt Mocca, Schoggi, Baileys, Baumnuss, Haselnuss, Vanille, Holunderblüten-Joghurt, Himbeer-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Erdbeer-Joghurt, Mango-Sorbet,	
Kugel	4.00
Rahm	1.00

>>>

V=VEGETARISCH | VG=VEGAN



Wirtschaftz.Bären
Urwaldhaus

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 Mitarbeitern.

Bei uns gilt:

- auch Bio-Produkte bei Getränken, Wein & Speisen
- auch Bio-/ Freiland-Fleisch im Angebot, «Nose to Tail» - alles verwerten!
- Vermeidung von Foodwaste
- recycelbare Verpackungen zur Mitnahme von Essresten (CHF 1.– pro Einheit)
- keine Getränke aus Pet-Flaschen, abbaubare Trinkhalme, etc.

Deklarationen:

- Fleisch: Schweiz/Regional, auch in BIO-, Fidelio- oder Bio/KAGfreiland-Qualität
- Fisch: Forellen, Schweiz/Ostschweiz (Swisslachs), andere aktuell auf Menükarte
- Gemüse: Schweiz/Regional oder Europa
- Pilze: Schweiz, Osteuropa

Inkl. 7.7% MWST ab 01.01.2018

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intolleranzen auslösen, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



Mit dem Güresiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte Produkte und Spezialitäten aus der Region an.
