

# *Rot-wiise Bärewuche im Restaurant Bären Zug*

## *Zum Apéro*

<i>e chlini Portion Raclette ufem Ruuchbrötli</i>	6.00
<i>es Chnoblíbro</i>	5.00
<i>en Glühewy Becher</i>	5.00
<i>en Punsch, es Kaffi Zwetschge, es Kaffi Pflümli oder es Holdrio</i>	5.00

## *Vorspiise*

<i>en knackige Nüsslisalat mit Speck und Ei, ghackti Baumnüess</i>	9.00
<i>eusi gluschtigi Bündner Gerschtessuppe</i>	8.00
<i>e Walliser Platte</i>	14.00
<i>mit Walliser Trochefleisch, gröichtem Speck, Rohschinke, Alpchäs, Nüss, Truube &amp; Roggebrot</i>	

## *Chäsfondü so vill wie d'magsch*

*öisi Fondüs serviered mier Ihne jewüils ab 2 Personene. Priise pro Person*

<i>s'Bäre Chäsfondü Huusmischig</i>	
<i>mit Brot</i>	29.00
<i>s'Zuger Chäsfondü</i>	
<i>Walchwiler- &amp; Greyerzerchäs mit Kirsch, Öpfelwy &amp; Brot</i>	32.00
<i>s'Baarer Bier Chäsfondü</i>	
<i>Greyerzer- &amp; Vacherinchäs mit dunklem Baarer Bier &amp; Brot</i>	32.00
<i>s'Prosecco Chäsfondü</i>	
<i>Appenzeller- &amp; Vacherinchäs mit Prosecco &amp; Brot</i>	34.00
<i>öisi Büilage zu de Chäsfondüs</i>	
<i>Silberzwibeli, Görkli und Maischölblí</i>	4.00
<i>e Portion Birrestückli</i>	4.00
<i>e Portion Gschwellti</i>	4.00
<i>100 Gramm Bündnerfleisch</i>	9.00
<i>100 Gramm Rohschinke</i>	8.00
<i>es roh's Ei</i>	1.00
<i>Kirsch zum tünkle</i>	2 cl 5.00

# *Rot-wiise Bärewuche im Restaurant Bären Zug*

## *Fondü Chinoise*

*öises Fondü Chinoise serviered mier Ihne jewüils ab 2 Persone. Priis pro Person*

***Fondü Chinoise*** 48.00

*250 Gramm fün gschnittnigs Fleisch (Rindsfilet, Chalbshuft, Pouletbruscht, Struussefilet)  
härbstliche Salat i de Schüssle, drü feini Soose, Rjis oder Pomm Frits*

### ***dörfs es bitzli meh sü?***

<i>100 Gramm fün gschnittnigs Fleisch gmischt</i>	<i>12.00</i>
<i>100 Gramm Rindsfilet</i>	<i>16.00</i>
<i>100 Gramm Chalbshuft</i>	<i>13.00</i>
<i>100 Gramm Pouletbruscht</i>	<i>8.00</i>
<i>100 Gramm Struussefilet</i>	<i>10.00</i>

## *Klassiker*

*für alli wo Chäs ned wend und luscht uf e wäärschafti Chuchi hend*

***Ghackets mit Hörndli*** 24.00

***en Olma Chalbsbratwurscht mit Zwibelesoose und Händöpfelstock*** 26.00

***Äppler Magrone mit Öpfelmues und Böleschweitzi*** 29.00

## *Desserts*

*es feins Vermicelles oder en gluschtige Läbchueche dörf ned fehle*

***Zuger Kirschtorte*** 8.00

***Fotzelschnitte mit Zimt, Zucker und Zwetschgekompott*** 8.00

***Vermicelles mit Meringue und Nidel*** 9.00

***Öpfelchüechli mit Vanillesoose*** 10.00

***Lebchuecheparfait mit Glühwybirre*** 12.00

***Zwetschgesorbet mit Vieille Prune*** 11.00