





HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S


Öpis zum teile | Tavolata Style

Prättigauer Plättli 	34
Bündnerfleisch, Prättigauer Speck, Calanda Salsiz, Bündner Hartkäse, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli  	33
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Muhammara, Pita Brot	

Dä Start

Rindstatar		
Rotes Zwiebel-Confit, Senfglace, Focaccia	Vorspeise	27
	Hauptgang	37
Vegan Tonnato  		21
Quorn hauchdunn geschnitten, Vegane Thunfischsauce, Rucola		
Randencarpaccio  		19
Gratinierter Ziegenkäse, Thymian, Honig, Nüsslisalat, Baumnusspesto		
Geräucherter Burrata 		22
Baumnusspesto, Nüsslisalat, Feigen-Trauben- Vinaigrette		

S'Flüssige

Steinpilz- Consommé  	16
Sherry und Wildklösschen	
Bündner Gerstensuppe	13
Tagessuppe	11




glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.


Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

S'Grüne






Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: French, Italienisch oder Feigen-Trauben- Vinaigrette

Kleiner Wintersalat   	12
Gurken, Tomaten, Rüebli, Peperoni, geröstete Kerne	
BÄR'S Salat	19
Frischer Blattsalat, Kräuter-Hüttenkäse, geröstete Kerne, Cranberry, Croûtons	
Mit sautierten Pouletbruststreifen	+ 11
Mit Black Tiger Garnelen (3 Stück)	+ 15
Mit Knusper Tofu	+ 15

Bi starker Hitz im Ofen backe

Elsässer Flammkuchen	25
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	
Flammkuchen «Klosters»	28
Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse	
Flammkuchen «Die Ziege» 	27
Crème fraîche, Ziegenkäse, Feigen, Honig, Baumnüsse	
Flammkuchen «Salmon»	29
Crème fraîche, Meerrettich, Lauch, Räucherlachs	

Pasta mit viel Amore!

Bündner Capuns	33
Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce	
BÄR'S Spaghetti	37
Rindsfiletstreifen, Chili, Knoblauch, Rucola, Rahm	
Spaghetti «Aglio, Olio e Peperoncini»  	26
Knoblauch, Olivenöl, Chili	
Mezze Maniche mit Wintergemüse und Baumnusspesto 	27
Kürbis-Linsencurry mit Reismudeln  	28
Cashewnüsse, Granatapfel	
Mit Knusper Tofu	+ 15

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Euisi legendäre Burger!

Alle Burger servieren wir mit Coleslaw, Pommes Frites oder Salat

Der BÄR'S Burger 34

180g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Gurke, Tomate
Rote Zwiebeln, Salatblatt

Vegetarischer Burger  33

Pulled Jackfruit, Cheddar, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Rucola, Guacamole

S'Schwümmende

Pochierte Schweizer Eglifilets  46

Kräuter-Weissweinsauce, Blattspinat, Dillkartoffeln


Bremgartner Bachsaibling 42

Kapernbutter, geschmortes Tomaten- Oliven- Pinien- Ragout,
Kartoffelpüree

Safran-Risotto mit Riesengarnelen  44

Cherrytomaten, Salbeibutter

Richtig guets Fleisch

Rindsfilet 200g  59


Pfefferrahmsauce oder Cafe de Paris
Rosmarinkartoffeln, Wintergemüse

Rindsschmorbraten  42

Portweinschalotten, getrüffelter Kartoffelstock, Ofengemüse

Bündner Kalbs-Cordon Bleu 49

Füllung aus Bergkäse und Bündnerfleisch, Röstisticks und Wintergemüse

Kalbspaillard  53

Citrusbutter, getrüffelter Kartoffelstock, kleiner Salat

Gebratenes Lammnierstück  46

Balsamicosauce, Süsskartoffel Wedges, Ratatouille

Maispouardenbrust 38

Portweinsauce, Safranrisotto, Wintergemüse



glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Chindermenü

Diese Preise gelten für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre

Kinderburger Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	17
Chicken Nuggets Pommes Frites, Rüeblì	16
Pasta  Nature oder mit Tomatensauce	9/12
Tomatenrisotto  sautiertes Gemüse	16
Flammkuchenpizza Tomatensauce, Käse, Salami	17

S'Süesse

Grand Marnier Parfait Zitrusfrucht- Carpaccio	17
Cheesecake Brownie Blaubeerenragout, Pistazien, Eierlikörrahm	17
Bärs Beeren Flammkuchen «zum Teilen» Mascarpone-Vanille Creme, Honig, Pistazien, Beeren	24
Tobleronemousse Duo Zwetschkompott, Salted Caramel Knusperperlen	15

Deklaration Herkunftsländer

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dieses Anliegen ist uns wichtig, um zu einem unsere Umwelt so gut wie möglich zu schonen und Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Rind/Kalb: Schweiz
Poulet: Schweiz, Frankreich
Chicken Nuggets: Brasilien
Lamm: Australien
Schwein: Schweiz
Fisch: Schweiz, Norwegen
Krevetten: Vietnam
Wild: Europa
Brot: Beck Hitz Küblis, Schweiz



glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.






Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WELCOME TO BÄR'S

To share | Tavolata Style

Prättigau platter 	34
Locally cured meats, bacon, salsiz, mountain cheese, pickled vegetables	
Oriental platter 	32
Hummus, couscous salad, falafel, muhammara, pita bread	

Starters

Beef tartare	starter	27
Red onion confit, mustard ice cream, focaccia	main Course	33
Vegan Tonnato  		21
Thinly sliced Quorn, vegan tuna-style sauce, rocket		
Beetroot Carpaccio  		19
Gratinated goat cheese, thyme, honey, lamb's lettuce, walnut pesto		
Smoked Burrata 		22
Walnut pesto, lamb's lettuce, fig-grape vinaigrette		

The liquid

Porcini Consommé  	16
Sherry, venison dumplings	
Grison barley soup	13
Soup of the day	11





glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.


Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Something green




Choose from our homemade dressings: french, italian or fig-grape vinaigrette

Small winter salad   	12
Cucumber, tomatoes, carrots, pepperoni, roasted seeds	
BÄR'S salad 	19
Fresh leaf salad, herb cottage cheese, roasted seeds, cranberries, croutons	
With sautéed chicken breast strips	+11
Add black tiger prawns (3 pieces)	+15
With crispy tofu	+15

Baked in the oven

Alsatian tarte flambée	25
Crème fraîche, onions, bacon	
Tarte flambée «Klosters»	28
Crème fraîche, onions, Prättigau cured bacon, mountain cheese	
Tarte flambée «The goat» 	27
Crème fraîche, goat's cheese, figs, honey, walnuts	
Tarte flambée «Salmon»	29
Crème fraîche, horseradish, leek, smoked salmon	

Pasta with lots of Amore!

Grison Capuns	33
(Meat or vegetarian) gratinated with mountain cheese sauce	
BÄR'S Spaghetti	37
Strips of beef filet, chili, garlic, rocket, cream	
Spaghetti «aglio, olio e peperoncini» 	26
Oil, peperoncini, garlic	
Mezze maniche with winter vegetables & walnut Pesto	27
Pumpkin-Lentil Curry with Rice Noodles  	27
Cashews, pomegranate	
With crispy tofu	+15


glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Our legendary burgers!




All burgers are served with red coleslaw, French fries or salad

The BÄR'S burger	34
180g beef, bomber sauce, bacon, mountain cheese, gherkin, red onions Leaf lettuce, tomato	
Vegetarian Burger 	33
Pulled jackfruit, cheddar, tomato, cucumber, red onion, rocket, guacamole	

Something swimming

Poached Swiss Perch Fillets	46
Herb-white wine sauce, leaf spinach, dill potatoes	
Bremgarten Brook Trout	42
Capers butter, braised tomato-olive-pine nut ragout, mashed potatoes	
Saffron Risotto with Black Tiger Prawns	44
Cherry tomatoes, sage butter	

Really good meat

Fillet of beef 200g 	
with pepper cream sauce or café de Paris	59
Rosemary potatoes and winter vegetables	
Braised Beef 	42
Port wine shallots, truffle mashed potatoes, oven vegetables	
Grisons Veal Cordon Bleu	49
Mountain cheese and Grison meat Rösti sticks and winter vegetables	
Veal Paillard 	53
Citrus butter, truffle mashed potatoes, small salad	
Roasted Saddle of Lamb	46
Balsamic sauce, sweet potato wedges, ratatouille	
Corn-fed Poulard Breast	38
Port wine sauce, saffron risotto, winter vegetables	



glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Kidsmenu

These prices apply to children and young people up to the age of 16

Kids burger Beef, tomato, cheese, fries	17
Chicken nuggets Fries, carrots	16
Pasta  Nature or with tomato sauce	9/12
Tomato risotto  Sautéed vegetables	16
Tarte flambée pizza Tomato sauce, cheese, salami	17

Something sweet

Grand Marnier Parfait Citrus fruit carpaccio	17
Cheesecake Brownie Blueberry compote, pistachios, advocaat cream	17
Bär's Berry Flammkuchen (to share) Mascarpone vanilla cream, honey, pistachios, berries	24
Toblerone mousse pair Plum compote, salted caramel crunchy pearls	15

Declaration of countries of origin

Whenever possible, we source our products from the region. This is important to us in order to protect our environment as much as possible and to offer you the best quality.

Beef/Veal: Switzerland
Poultry: Switzerland, France
Chicken Nuggets: Brazil
Lamb: Australia
Pork: Switzerland
Fish: Switzerland, Norway
Tiger Prawns: Vietnam
Venison: Europe
Bread: Beck Hitz Küblis, Switzerland

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.