

# 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 hauchdünn 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 Ofe 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 Reisnudeln   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, geträffelter Kartoffelstock, Ofengemüse

Bündner Kalbs-Cordon Bleu 49

Füllung aus Bergkäse und Bündnerfleisch, Röstitsticks und Wintergemüse

Kalbspaillard 53

Citrusbutter, geträffelter Kartoffelstock, kleiner Salat

Gebratenes Lammnierstück 46

Balsamicosauce, Süßkartoffel Wedges, Ratatouille

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

## S'Süesse

---

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

## 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
Localy 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  59

with pepper cream sauce or café de Paris  
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 Pouillard 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	17
Beef, tomato, cheese, fries	
Chicken nuggets	16
Fries, carrots	
Pasta 	9/12
Nature or with tomato sauce	
Tomato risotto 	16
Sautéed vegetables	
Tarte flambée pizza	17
Tomato sauce, cheese, salami	

## Something sweet

---

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

## 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.