








HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S











Zum Teilen

Prättigauer Plättli  	29
Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Speck, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli  	21
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Baba Ganoush, Brotaufstrich, Pita Brot	
Stück Käse vom Kesslerhof   	14
150g Käse, Essiggemüse	


Suppen

	klein	gross
Bündner Gerstensuppe 	11	16
Exotische Kokos-Currysuppe  	9	14
Tagessuppe	9	14



Salate

Caprese  	14
Ochsenherz-Tomate, Burrata, Rucola, Basilikumpesto	
Kleiner Sommersalat   	9
Gemischte Blattsalate, frisches Gemüse, Pflanzenkerne	
BÄR'S Salat 	17
Frischer Blattsalat, Feta, Nüsse, Kräutercrumble, Granatapfelkerne	
mit sautierter Pouletbrust	+7
mit Black Tiger Shrimps	+9
Wurst-Käse Salat garniert  	22
Cervelat, Davoser Bergkäse, Zwiebeln, Blattsalate, reichlich garniert	
Wurst-Käse Salat einfach  	16
Cervelat, Davoser Bergkäse, Zwiebeln	



Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	19
Flammkuchen «Klosters» Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse	22
Botanischer Flammkuchen  Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Waldkräuter, Blauschimmelkäse	22

Burger & Wraps

Der BÄR'S Burger 140g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Cajun-Coleslaw, Salatblatt, mit Pommes Frites oder Salat	24
Cajun Poulet Wrap Weizentortilla, Pouletstreifen, Sauerrahm, Tomaten, Blattsalat, mit Pommes Frites	19 24
Vegan Falafel Wrap   Weizentortilla, dreierlei Falafel, Guacamole, Tomaten, Blattsalat, mit Pommes Frites	19 24

Kindermenü

Kinderburger Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	14.50
Chicken Nuggets  Pommes Frites, Gemüse	14.50
Pasta  Nature oder mit Tomatensauce	11/13

Desserts

Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokosauce, Schlagrahm	13
Coupe Advocaat Vanille-, Schokoladen- und Moccaglace, Eierlikör, Schlagrahm	14
Coupe Sienna Vanille-, Erdbeer- und Stracciatellaglace, Erdbeersauce, Schlagrahm	13
Gerührter Eiskaffee	12
Glacesorten: Vanille, Stracciatella, Mocca, Zitrone, Schokolade, Erdbeer, Tiramisu, Wassermelone	
pro Kugel	4.50
Portion Rahm	1.50

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.

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Australien

Krevetten: Vietnam








Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland



Fisch: Schweiz

WELCOME TO BÄR'S











To share

Prättigau platter  	29
Locally cured meats, salziz sausage, mountain cheese, pickled vegetables	
Orient platter  	21
Hummus, couscous salad, falafel, baba ganoush, spread, pita bread	
Chunk of mountain cheese   	14
150g cheese, pickled vegetables	


Soups

	small	large
Grison pearl barley soup 	11	16
Exotic coconut-curry-soup  	9	14
Soup of the day	9	14



Salads

Caprese  	14
Ox heart tomatoes, burrata, rocket, basil pesto	
Small summer salad   	9
Mixed greens, fresh vegetables, plant seeds	
BÄR'S salad 	17
Mixed greens, feta, nuts, herb crumble, pomegranate seed	
add grilled chicken breast	+7
add black tiger prawns	+9
Sausage-cheese-salad BÄR'S style  	22
Cervelat-sausage, mountain cheese, chopped onion, mixed leaf salad, richly garnished	
Sausage-cheese-salad classic  	16
Cervelat-sausage, mountain cheese, chopped onion	

Tarte Flambée

Alsatian tarte flambée Crème fraîche, onion, bacon	19
Tarte flambée «Klosters» Crème fraîche, onion, Prättigau cured bacon, alpine cheese	22
Botanical tarte flambée  Crème fraîche, onion, Prättigau forest herbs, blue cheese	22

Burger & Wraps

The BÄR'S burger 140g beef, bombersauce, bacon, cheese, cajun-coleslaw, salad, served with fries or salad	24
Cajun chicken wrap Flour tortilla, chicken stripes, crème fraîche, tomatoes, salad add fries	19 24
Vegan Falafel Wrap   Flour tortilla, mixed falafel, guacamole, tomatoes, salad add fries	19 24

Kids

Kids burger Beef, tomato, cheese, fries	14.50
Chicken nuggets  Fries, vegetables	14.50
Pasta  Nature or with tomato sauce	11/13

Desserts

Coupe Dänemark	13
Vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream	
Coupe Advocaat	14
Vanilla-, chocolate- and mocca ice, eggnog, whipped cream	
Coupe Sienna	13
Vanilla-, strawberry and stracciatella ice, strawberry sauce, whipped cream	
Stired ice-coffee	12
Choice of ice: vanilla, stracciatella, mocca, lemon, chocolate, strawberry, tiramisu, watermelon	
Per scoop	4.50
Portion whipped cream	1.50

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.

Pork: Switzerland

Beef: Switzerland, Australia

Shrimp: Vietnam

Chicken: Switzerland

Lamb: New Zealand

Fish: Switzerland

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Rivella rot / blau	0.33l	4.80
Coca Cola / zero	0.33l	4.80
Fanta	0.33l	4.80
Sprite	0.33l	4.80
Shorley	0.33l	4.80
Apfelsaft	0.33l	4.80
Fuse Tea	0.33l	4.80
Passugger	0.27l	4.80
Allegra	0.27l	4.80
Red Bull	0.25l	6.50
Sanbitter	0.10l	6.00

Swiss Mountain Spring Water

Die neue Frische aus den Schweizer Bergen.
Auf der Basis des Bergquellwasser der Allegra-Quelle.

Classic Tonic Water	0.20l	4.80
Bitter Lemon	0.20l	4.80
Ginger Ale	0.20l	4.80
Ginger Beer	0.20l	4.80
Berry Tonic	0.20l	4.80

Der frischeste Eistee «in town»! 0.50l 8.50

- Beeren – Sweet Berries Tee, Beerensirup, frische Beeren
- Mojito – Pfefferminztee, Limetten, frische Minze, brauner Zucker, frische Beeren
- Rooibos-Vanille – Rooibos-Orangentee, Vanillesirup, Orangensaft, Minze

Apéro «Spritzer»

Der Klassiker Aperol Spritz	12
Pimms No. 1 Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze	12
Die Giselle Quitte, Ingwer, Limette, Prosecco	12
Lillet Beeren Spritz Swiss Mountain Spring Red Berry, frische Beeren	12
Green Ursli Gin, Basilikum, Tonic	15

Bier & Most

Vom Fass

Calanda Edelbräu und Panache	0.20l	3.90
	0.30l	4.90
	0.50l	7.10

In der Flasche

Calanda Edelbräu	0.33l	5.40
Calanda Edelbräu Senza	0.33l	5.40
Monsteiner Huusbier	0.30l	7.30
Monsteiner Wätterguoge	0.30l	7.30
Erdinger Weizen	0.50l	7.80
Erdinger Alkoholfrei	0.33l	6.50
Möhl Saft vom Fass	0.50l	6.20
Möhl Saft vom Fass Alkoholfrei	0.50l	6.20

Amber 5.4 % 6.50

Der rotglänzende Genuss mit ausgeprägter Malz-Aromatik.
Ein elegantes Bier, dezent gehopft mit amerikanischem Cascade-Hopfen.

Pale Ale 5.6 % 6.50

Ein herrliches, helles Ale. Leicht gehopft, mit einer schönen Balance zwischen Hopfen und Malz. Angenehm würzig, blumiges Aroma mit Noten von Litschis und Grapefruit, gehopft mit den beliebten Hopfensorten Amarillo und Cascade.

India Pale Ale 6.2 % 6.50

Ein kräftig fruchtiges India Pale Ale (IPA). Die tropischen Aromen kommen dank einer ausgewogenen Kalthopfung mit verschiedenen Hopfensorten wunderbar zur Geltung und sowohl Zitrus- als auch beerige Aromen sind deutlich wahrnehmbar. Die Bitterstoffe halten sich trotz hoher IBU dezent im Hintergrund.

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Kaffee

Kaffee, Espresso	4.40
Schale, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.70
Ovomaltine oder Schokolade	4.70
Iced Latte Macchiato	6.50
Heiser Esel	12
Gin, Ginger Beer, Limette	
Weisser Parsenn	11.50
Baileys, Sahne, Marshmallows, Kaffee	

Cocktails – mit Alkohol

Moscow Mule	15
Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze, Gurke	
Espresso Martini	15
Espresso, Kahlua, Vodka, Rohrzucker	
Caipirinha	15
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Bären Colada	15
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Beeren	

Cocktails – ohne Alkohol

Ipanema	9.50
Limette, Ginger Ale, Rohrzucker	
Baby Bär	9.50
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Beeren	
Berry Mule	9.50
Frische Beeren, Ginger Beer, Minze, Limette	
Relax	9.50
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Mangosirup	

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Extra Dry DOC 8 / 58
Treviso | Azienda Vitivinicola il Colle | Italien, Valdobbiadene

Weisswein

Riesling Sylvaner 8 / 58
Jürg Marugg | Riesling Sylvaner | Schweiz, Graubünden

Cuvée Blanc 11 / 72
Schloss Salenegg | Chardonnay, Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

Verdejo La Pasajera 8 / 58
Victoria Ordonez | Verdejo | Spanien, Rueda

Pinot Grigio «Grivo» 8 / 54
Volpe Pasini | Pinot Grigio | Italien, Friaul

Rosé

Haru  8.50 / 55
Casa Rojo | Tempranillo | Spanien, Ribero del Duero

Rotwein

Trais Cotschens 11 / 74
Grendelmeier Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt | Schweiz, Graubünden

Pinot Noir Selvenen 9 / 61
von Salis | Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

Château Charmail 9 / 62
Château Charmail | Cabernet Franz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | Frankreich, Bordeaux

Villa Mondì Valpolicella Ripasso 8 / 58
Villa Mondì | Corvina, Rondinella | Italien, Veneto

Spirituosen

Bitter's

Braulio	4cl	7
Campari	4cl	7
Ramazzotti	4cl	7

Grappa / Marc / Fruchtbrände

Gaja Promis 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese	2cl	9
Gaja Sito Moresco 35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon	2cl	9
Maienfelder Marc von Salis	2cl	9
Maienfelder Marc, Barrique von Salis	2cl	9
Vinars Trais Grendelmeier, Zizers	2cl	9
Pruna Veglia Grendelmeier, Zizers	2cl	9
Quitte Jürg Marugg, Fläsch	2cl	9

Gin

Berliner Brandstifter	4cl	15
Gin Mare	4cl	15
Hendrick's	4cl	16
Monkey 47	4cl	17

Rum

Ron Diplomático Reserva Exclusiva	4cl	15
Bacardi Blanco	4cl	11
Dictador 20 years	4cl	18
Havana Anejo Reserva	4cl	11
Havana 7 years	4cl	14

Whisky

Talsiker 10 years	4cl	13
Chivas Regal 12 years	4cl	14