

# Grill und Spiess Spezialitäten im Bären Ranflüh

Unsere Spezialitäten grillieren wir auf dem Holzfeuer. Dazu servieren wir Ihnen frische Salate und die Beilage nach Wahl.

## Vom Schwein

|                                                                                |         |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| Bäre – Spiess<br>(Schweinsfilet im Speckmantel mit Zwiebeln und Dörripflaumen) |         | CHF | 34.50 |
| Bäretatze mit Kräuterbutter<br>(Zartes Fleischstück vom Schwein)               | 300 gr. | CHF | 30.50 |

## Vom Rind

|                                  |         |     |       |
|----------------------------------|---------|-----|-------|
| Hohrückensteak mit Kräuterbutter | 250 gr. | CHF | 42.00 |
|----------------------------------|---------|-----|-------|

## Vom Huhn

|                                                                      |  |     |       |
|----------------------------------------------------------------------|--|-----|-------|
| Poulet Spiess mit Curry Dipp<br>(Poulet, Peperoni, Zwiebeln, Ananas) |  | CHF | 26.50 |
|----------------------------------------------------------------------|--|-----|-------|

## Tatarenhut (ab zwei Personen nur bei Terrassen-Wetter, auf Vorbestellung oder Anfrage)

Gemischter Salat an Hausdressing

|                                                                                                          |  |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-------|
| Verschiedene Sorten Fleisch, hausgemachte Sösseli<br>frische Ananas und Pommes Frites alles à discretion |  | CHF | 42.00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-------|

(Änderungen bleiben vorbehalten)