

# ESSE IM BÄRE Z' GÄÄS



## **DE BÄRE**

Lieber Gast! Wir heissen Sie ganz herzlich willkommen hier bei uns im Bären in Gais, mitten im malerischen Appenzellerland. Wir freuen uns, dass wir Sie heute in unserem gemütlichen Haus verwöhnen dürfen.

Der Bären blickt auf eine aussergewöhnlich lange Tradition der Gastfreundschaft zurück. Bereits 1682 wird dieses Haus als Wirtschaft urkundlich erwähnt und gehört somit zu den ältesten im Dorf. Seither war der Bären stets ein offenes Haus für Gäste und wird von unserer Familie bereits in der 4. Generation geführt. Wir haben das Gasthaus 1973 übernommen.

Wir hoffen, Sie geniessen den Aufenthalt in unserer Gaststube und wünschen einen guten Appetit!

**VRENI & HEINZ WILLI**

## ZOM AAFANGE

---

### BOUILLON

mit Mark	5.-
mit Ei	5.-

### FLÄDLISUPPE

Bouillon mit Omeletten-Streifen	5.-
---------------------------------	-----

### MOSTBRÖCKLI

Getrocknete Rindfleischspezialität fein aufgeschnitten und schön garniert	9.50
---	------

### SALATE

Reichhaltige Saisonsalate mit frischen Zutaten ganz nach Saison ausgewählt

Knackiger Blattsalat	7.50
Blattsalat mit Feta	10.50
Gemischter Salat	9.50

### RINDSFILET-CARPACCIO

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindsteak mit gehobeltem Parmesan an Olivenöl und mit Balsamico beträufelt	15.-
---	------

## FÖR D'CHEND

---

### SCHELLE URSLI

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	11.-
--	------

### HEIDI TELLER

Tortelloni mit Rahmsauce	11.-
--------------------------	------

## NÄBIS MIT CHÄS

---

### BÄRECHÄSSCHNETTE

Toastbrot in Weisswein, belegt mit Schinken und feinem Raclettekäse überbacken. Dazu eine Auswahl an Garnituren

mit Tomaten und Gurken	15.-
mit Spiegelei	15.-
mit Ananas	15.-

### CHÄSSPÄTZLI

Feine hausgemachte Spätzli mit Rahm und Raclettekäse, im Ofen überbacken

mit Zwiebeln	18.-
mit Zwiebeln und Mostbröckli	19.-
mit Zwiebeln und Speck	19.-

### GSCHWELLI MIT CHÄS

Verschiedene assortierte Käsesorten aus dem Appenzell, der Schweiz und Spezialitäten aus Frankreich mit Kartoffeln, garniert mit frischen Früchten und Nüssen

19.-

### CHÄS-FONDUE

(AB 2 PERSONEN)

Feines Fondue aus Gruyère und Bergkäse nach unserem hausgemachten Rezept. Sie werden begeistert sein!

mit dunklem Brot	18.-
mit einer Auswahl an Früchten	20.-

### RACLETTE

(AB 2 PERSONEN)

Wir verwenden dazu den preisgekrönten Raclettekäse aus der Bergkäserei Gais

bis 5 Abstriche	22.-
à discrétion	27.-

## NÄBIS OHNI FLEISCH

---

### GEMÜSETELLER

Reichhaltige Auswahl an frischem Saisongemüse je nach Jahreszeit mit Pilzen garniert

19.-

### SPÄTZLI

Feine hausgemachte Spätzli an einer köstlichen Rahmsauce

mit Knoblauch	18.-
mit Basilikum	19.-

## NÄBIS MIT FLEISCH

---

<b>SCHWEINSSTEAK</b>	15.-
<b>KALBSTEAK</b>	25.-
<b>ENTRECÔTE</b>	23.-
<b>RINDSFILET</b>	27.-

Alle Steaks wiegen ca. 200g. Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

<b>PFEFFERSTEAK</b>	24.-
mit feiner Pfeffersauce	

### DAZU EMPFEHLEN WIR

Pommes Frites, Reis, Teigwaren oder Spätzli	6.-
Gratinierter Spinat	8.-
Grosse Gemüsegarnitur bestehend aus sechs Sorten, die ganz nach Saison variieren	11.-

## IM BÄRE SPEZIELL (AB ZWEI PERSONEN)

---

<b>CHATEAUBRIAND</b>	44.-
Zartes Rindsfilet im Ofen zubereitet und in Scheiben tranchiert. Dazu eine Sauce Béarnaise mit reichhaltigem Gemüsebouquet und Pommes Frites	

Falls Sie hier kein Einlageblatt vorfinden, fragen Sie bitte nach den aktuellen Wochenspezialitäten.

<b>FONDUE BOURGUIGNONNE</b>	40.-
(AUF VORBESTELLUNG)	
Zarte Rindsfiletwürfel in Öl gegart. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen, verschiedene Früchte sowie Beilagen nach Ihren Wünschen!	

<b>FONDUE CHINOISE</b>	40.-
(AUF VORBESTELLUNG)	
Eine Auswahl an Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilettranchen in Bouillon gekocht. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen, verschiedene Früchte sowie Beilagen nach Ihren Wünschen!	

## ZOM UFHÖRE

---

Fragen Sie nach unseren aktuellen Desserts!

**WARME ZWETSCHGEN** 11.-  
mit Vieille Prune, Zimtglacé und Schlagrahm

**BIBERFLADENPARFAIT** 11.-  
mit Himbeersauce und Schlagrahm

**EMMENTALER MERINGUES** 8.-  
mit Schlagrahm

**WARME BEEREN** 9.50  
mit Grand Marnier, Vanilleglacé und Rahm

**APFELSORBET** 9.50  
mit Calvados

**KÄSETELLER** 12.-  
Verschiedene Käsesorten mit frischen Früchten garniert

## ZU JOHANNES DEM TÄUFER SPRACH HERMANN DER SÄUFER

Alles ist mir ganz willkommen,  
Laß uns weiter schlendern!  
So hat's seinen Lauf genommen,  
Nichts ist mehr zu ändern.  
Schau, ich in ein leeres Haus,  
Tür und Fenster offen,  
Geister taumeln ein und aus,  
Alle sind besoffen.  
Du hingegen hast noch Geld,  
Zahle was zu trinken,  
Voller Freuden ist die Welt,  
Schade, daß sie stinken.

Andre Dichter trinken auch,  
Dichten aber nüchtern,  
Umgekehrt hab ich's im Brauch,  
Nüchtern bin ich schüchtern.  
Aber so beim zehnten Glas  
Geht die Logik flöten,  
Dann macht mir das Dichten Spaß.  
Ohne zu erröten,  
Preise ich des Daseins Frist,  
Lobe aus dem Vollen,  
Bin Bejahungsspezialist,  
Wie's die Bürger wollen.  
Wer des Lebens Wonnen kennt,  
Mag das Maul sich lecken.  
Außerdem ist uns vergönnt,  
Morgen zu verrecken.

## HERMANN HESSE

## WIE WÄRE ES MIT EINEM "BORSCHTSCH"?

Man nehme erstens zirka sieben  
Fein abgeschälte rote Rüben.  
Dann hacke man den Weißkohl klein,  
Tu Zwiebel, Salz und Essig rein.  
Mit Hammelfleisch muß das nun kochen,  
Auf kleiner Flamme, sieben Wochen.  
Jetzt Kaviar mit Wodka ran  
Nebst Zimt und frischem Thymian.  
Nun schüttet man das Ganze aus  
Und ißt am besten - außer Haus.

## MASCHA KALÉKO

Wir legen grossen Wert darauf,  
unsere Frischprodukte wie Eier,  
Gemüse und Früchte vorzugsweise  
aus unserer Region zu beziehen.  
Unser Fleisch stammt, wenn nicht  
anders deklariert, aus der  
Schweiz.

Fam. Willi  
Zwislenstr. 42  
9056 Gais

 071 793 11 77  
 [info@baerengais.com](mailto:info@baerengais.com)