

Die Agenda über unsere Anlässe rund um Wine and Dine wird laufend aktualisiert.
Ihre Reservation nehmen wir gerne telefonisch oder per E-mail entgegen:

056 201 44 00 / E-mail zumbaeren@smile.ch

Top - Special

Champions – League der Top Weine



Spielregeln:

Die Weine werden jeweils am 1. des Monats in unsere Weinausschankanlage eingespannt.

“Es hät so lang’s hät“

Die Weine können als Schluck 1,2cl., ½ dl oder 1 dl probiert und getrunken werden.

Spielplan für die Champions - League der Top Weine

Februar 2012:

In Vorbereitung

März 2012:

In Vorbereitung

April 2012:

In Vorbereitung

Mai 2012:

In Vorbereitung

14. Februar 2012

Valentinstags Menu



Am 14. Februar, dem Valentinstag, gibt es im Bären ein wunderbares Valentinsmenu leicht aphrodisierend, für alle Verliebten.

Wir verwöhnen sie heute Abend mit leichten, leckeren, traumhaften 3 Gängen und einem Gruss aus der Küche mit viel Liebe und Herz zusammengestellt.

Wir beginnen
mit einem würzigen Mango Lassi

Trio von
Rauchlachs oder Gemüsesushi
Poulet Wantan und frische Frühlingsrolle mit Wasabe Dipp

Kalbsmedaillon auf einem traumhaften Liebesapfel Coulis
mit hausgemachten Engelshaar Nudeln

Madagaskar Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern aus
Passion und weisser Schokolade serviert mit Tonkabohneneis

Preis: 79.- Fr pro Person für das Menü
99.- Fr. pro Person inkl. einem passenden
Glas Weisswein und Rotwein

Reservationen ab sofort bei uns im Bären möglich
Oder per Mail zumbaeren@smile.ch resp. Tel. 056 201 44 00

18. März 2012

Die Besten Schweizer Pinot Noir



Am 18. März 2012 werden die Besten Schweizer Blauburgunder aus unserem Keller entkorkt

Es gibt 24 reife Weine von Gantenbein aus Fläsch, und von Schaffhausen über das Wallis.

Das schönste und Beste wie gewohnt in gemütlichem Rahmen. Dazu ein Coq au vin mit feinem Stock aus Rösler Bergkartoffeln und eine Reusstaler Grünkernsuppe um den Boden zu festigen.

Limitierte Platzzahl

Preis: 92.- Fr pro Person
Beginn: 17.00 Uhr
Ende: ca. 21:00 Uhr

Anmeldungen werden nach Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt

Reservierungen ab sofort bei uns im Bären möglich
Oder per Mail zumbaeren@smile.ch resp. Tel. 056 201 44 00

30. März 2012

Miguel Gelabert, Mallorca



Miguel Gelabert zu Gast bei uns im Bären

Miguel Gelabert einer der ganz Grossen Winzer von Mallorca.

Früher führte er eines der Besten Restaurants auf Mallorca. Nachdem er einen Rebberg geerbt hatte, fand er immer mehr gefallen am Weinmachen. Nichts desto trotz

ist er immer noch ein begnadeter Koch, und er wird zusammen mit unserer Küchenbrigade einen Hauch von Mallorca in unser Restaurant zaubern und dazu seine fantastischen Weine mit seinem unheimlichen Charisma vorstellen.

Man nennt in el Loco auf der Insel weil er alles mit Herz und sehr viel Enthusiasmus anpackt, alles anders macht als seine Kollegen, aber mehr davon dann von ihm persönlich.

Diesen Event sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen, nur schon wegen Miguels Sobrassada.

Preis: 120.- Fr pro Person für Apèro und das Menu inkl. Weine
Beginn: 19.00 Uhr

13. Mai 2012

Muttertagsmenu



Spezielles saisonales Muttertags Menu von der Bärenküche zusammengestellt.

Reservationen nehmen wir ab sofort entgegen

Herbst 2012

Anlass mit Chief Winemaker Peter Gago von Penfolds



In Planung

04. November 2012

Best of Swiss Wein und Rüsler Trüffel



Rüsler Trüffel und die Besten Schweizer Weine aus unserem Keller

Ein absolutes Highlight und krönender Abschluss der Event Saison 2012 vom Bären.

Details folgen



31. Dezember 2012

Silvester Gala 2012 mit den Bären Lernenden

Das alljährliche Highlight zum Jahresende.

Zum Jahreswechsel werden auch in diesem Jahr unsere Lehrlinge nochmals tüchtig gefordert, wenn sie für unsere Gäste das Gelernte zum Besten geben werden! Der Chef wird an diesem Abend auf seinen üblichen «Senf» verzichten – der Bären gehört dann exklusiv dem Koch-Nachwuchs in der Küche und dem Restaurations-Nachwuchs im Service.

Freuen Sie sich jetzt schon auf einen unterhaltsamen und genussreichen Silvesterabend bei uns – und lassen Sie sich dann von den Künsten unserer Jüngsten überraschen.



Agenda

In Planung und Arbeit

Lassen Sie sich überraschen.

Auf Anfrage

Einmal etwas Besonders

Suchen Sie das Besondere für Ihren privaten oder Ihren Firmenanlass, ein spezielles Meeting, ein Seminar mit Pep oder das. ausgefallene Weihnachtsessen?

Dann fragen Sie uns, oder sehen Sie auf unserer Homepage unter „Dauer-Specials“ nach.