








HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S





Zum Teilen

Prättigauer Plättli	29
Bündnerfleisch, Prättigauer Speck, Calanda Salsiz, Bündner Hartkäse, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli  	28
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Baba Ganoush, Pita Brot	
Bread, Dips & Olives  	14

Vorspeisen

Rindstatar	Vorspeise	22
Rindfleisch, Wachtelei, Senfsaat, Eigelbcrème, Brioche	Hauptgang	31
Burrata  		17
Feigen, Nüsse, Baby Randen		
Thunfischtatar 		21
Thunfisch, Avocado, Thai Pesto, Black Tiger Shrimp, Baby Randen		



Salate

Kleiner Sommersalat   	9
Gemischte Blattsalate, Pflanzenkerne, diverse Gemüse	
BÄR'S Salat 	18
Frischer Blattsalat, Burrata, Zedernkerne, Granatapfel, Croutons	
mit sautierter Pouletbrust	+7
mit Black Tiger Shrimps	+9
Wurst-Käse-Salat	24
Reichlich garniert	
Grillierter «Caesar Salad»	18
mit sautierter Pouletbrust, Speckwürfel, Parmesan	+7


glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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




Suppen

Bündner Gerstensuppe	12
Vegetarische Gerstensuppe 	12
Weisse Tomatensuppe  Mit geschmorten Cherrytomaten	17
Tagessuppe	10

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	19
Flammkuchen «Klosters» Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse	24
Mediterraner Flammkuchen  Crème fraîche, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Oliven, Rucola	22
Atlantik Flammkuchen Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs, Kapern	24



Pasta

Bündner Capuns Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce	24
BÄR'S Spaghetti Rindsfiletstreifen, Chili, Knoblauch, Rucola, Rahm	34
Casarecce   Pesto, Chili, Erbsen, Brokkolini	24
Gnocchi mit Safransauce  Mangold, Estragon, Mandeln	31

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 


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

Fisch



Ganze Forelle vom Grill aus Alvaneu à la papillote 	44
Brokkolini, Kartoffeln, Zitrone	
Alpen-Zanderknusperli aus Leuk 	38
Kartoffeln, Bohnen, Cherrytomaten	
Sautiertes Steinbuttfilet	41
Linsen-Brokkolini-Salat, Noilly Prat Sauce	

Burger

Alle Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

Der BÄR'S Burger	26
140g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Cajun-Coleslaw, Salatblatt, Tomate	
Pulled Pork Burger	28
Bombersauce, Cajun-Coleslaw, Salatblatt	
Vegetarischer Burger 	26
Brokkoli-Pattie, Rucola, Tomate, Burrata, Bombersauce	
Veganer Burger  	26
Falafel-Pattie, Guacamole, Tomate, Salat, Tortillas	


Fleisch

Rindsfiletsteak mit Markbein	62
200g Rindsfiletsteak, Kartoffelstock, Jus, Marktgemüse	
Maispoularde Karibische Art 	34
Limetten-Gewürzreis, Zuckermais vom Grill	
Ossobuco mit Gremolata	43
Erbsenrisotto, Ratatouille	
Alpschwein Spareribs 	36
In Bergkräutern geräucherte Spareribs, Coleslaw, Kräuterkartoffeln	
Lammnierstück	36
Kräuterjus, Bratkartoffeln, Marktgemüse	





glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

Kindermenü

Kinderburger Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	12
Chicken Nuggets Pommes Frites, Gemüse	12
Pasta  Nature oder mit Tomatensauce	9/11
Fischstäbchen Pommes Frites, Spinat	12

Desserts

Schokoladenmousse	16
Crème Brûlée	16
Tarte Tatin mit Vanilleeis 	17
Dreierlei von der Erdbeere mit Sauerrahmeis  	18
Beeren-Tiramisu 	16
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Mocca, Caramel, Pistazie, Tiramisu.	
Sorbet: Zitrone, Cassis	
pro Kugel	4.50
Portion Rahm	1.50

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

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: Australien





Fisch: Schweiz

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 




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

WELCOME TO BÄR'S





To share

Prättigau platter	29
Locally cured meats, bacon, salsiz, mountain cheese, pickled vegetables	
Orient platter  	28
Hummus, couscous salad, falafel, baba ganoush, pita bread	
Bread, Dips & Olives  	14

Starters

Beef tartar	Starter	22
Beef, quail egg, mustard seed, egg yolk cream, brioche	Main Course	31
Burrata  		17
Figs, nuts, baby beetroot		
Tuna tartare 		21
Tuna, avocado, thai pesto, black tiger prawn, baby beetroot		



Salads

Small summer salad   	9
Mixed leaf salads, plant seeds, various vegetables	
BÄR'S salad 	18
Mixed greens, burrata, cedar seeds, pomegranate, croutons	
add chicken breast	+7
add black tiger prawns	+9
«Wurst-Käse-Salat»	24
Sausage, cheese, richly garnished	
Grilled «Caesar Salad»	18
with chicken breast, bacon, parmesan cheese	+7


glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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




Soups

Grison pearl barley soup	12
Vegetarian Grison pearl barley soup 	12
White tomato soup  with stewed cherry tomatoes	17
Soup of the day	10

Tarte Flambée

Alsatian tarte flambée Crème fraîche, onions, bacon	19
Tarte flambée «Klosters» Crème fraîche, onions, Prättigau cured bacon, mountain cheese	24
Mediterranean tarte flambée  Crème fraîche, onions, cherry tomatoes, olives, rocket	22
Atlantic tarte flambée Crème fraîche, onions, smoked salmon, capers	24



Pasta

Capuns (Meat or vegetarian) gratinated with mountain cheese sauce	24
BÄR'S Spaghetti Strips of beef filet, chili, garlic, rocket, cream	34
Casarecce   Pesto, chili, peas, broccolini	24
Gnocchi with saffron sauce  Swiss chard, tarragon, almonds	31

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 




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

Fish




Whole trout from the grill from Alvaneu à la papillote 	44
Broccolini, potatoes, lemon	
Alpine pike-perch from Leuk 	38
Potatoes, beans, cherry tomatoes	
Sauteed turbo fillet	41
Lenses-broccolini salad, noilly prat sauce	

Burgers

All burgers are served with a choice of fries or salad

The BÄR'S burger	26
140g beef, bombersauce, bacon, mountain cheese, cajun-coleslaw, salad, tomato	
Pulled Pork Burger	
Bomersauce, cajun-coleslaw, salad	28
Vegetarian Burger 	26
Broccoli-patty, rocket, tomato, burrata, bomber sauce	
Vegan Burger  	26
Falafel-patty, guacamole, tomato, lettuce, tortillas	


Meat

Beef fillet steak with marrow bone	62
200g beef fillet steak, mashed potatoes, jus, market vegetables	
Corn chicken caribbean style  	34
Lime spiced rice, grilled sweetcorn	
Ossobuco with gremolata	43
Pea risotto, ratatouille	
Spareribs from alpine pork 	36
Mountain herbs smoked spare ribs, coleslaw, herb potatoes	
Lamb loin	36
Herb jus, potatoes, market vegetables	





glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

Kids

Kids burger Beef, tomato, cheese, fries	12
Chicken nuggets Fries, vegetables	12
Pasta  Nature or with tomato sauce	9/11
Fish fingers Fries, spinach	12

Desserts

Chocolate mousse	16
«Crème Brûlée»	16
«Tarte Tatin» with vanilla ice cream 	17
Three types of strawberry with sour cream ice cream  	18
Tiramisu with berries 	16
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella, mocca, caramel, pistachio, tiramisu	
Sorbet: lemon, cassis	
Per scoop	4.50
Portion whipped cream	1.50

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

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: Australia

Fish: Switzerland, France

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

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

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

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

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
Pale Ale	5.6 %	6.50
India Pale Ale	6.2 %	6.50

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

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	

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

Weine im Offenausschank

Schaumwein

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

Weisswein

Riesling Sylvaner 8 / 56
Jürg Marugg | Riesling Sylvaner | Schweiz, Graubünden

Cuvée Blanc 8 / 56
Schloss Salenegg | Chardonnay, Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

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

Pinot Grigio 8 / 56
Bollini | Pinot Grigio | Italien, Trentino

Rosé

Marques de Lara Rosé 8 / 55
Casa Vila Nova | Espadeiro | Portugal, Vinho Verde

«Wein einfach Fein» 9 / 62
von Salis | Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

Rotwein

Trais Cotschens 11/ 76
Grendelmeier Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt | Schweiz, Graubünden

«Wein einfach Fein» 9 / 62
von Salis | Pinot Noir, Gamaret | Schweiz, Graubünden

Brancaia TRE 8 / 58
Brancaia | Sangiovese, Merlot, Cabernet | Italien, Toscana

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

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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

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

Gin

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

Rum

Ron Diplomático Reserva Exclusiva	4cl	15
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

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

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