

Fondue Chinoise

ab 2 Personen

„Bären Chinoise“ Menü

53.00

Bunter Blattsalat

Bunter Blattsalat
mit knusprigem „Schefer“ Brot

Bären Chinoise

Aromatische fein gewürzte Fleisch-Bouillon serviert mit:
Rind-,Kalb-, Pouletfleisch,
alles handgeschnittenes Qualitäts-Schweizer Fleisch aus
der Region. 200 g pro Person,
serviert mit 6 hausgemachten, fein abgeschmeckten
Saucen, begleitet von frischen Früchten und Gemüse
dazu Pommes Frites oder Reis

Suppe mit Sherry

Gerne servieren wir zum Abschluss die Bouillon mit
einem Schuss Sherry

Dessert

Eine Kugel hausgemachte Glace nach Wahl
mit Rahm

„Bären Chinoise“

Aromatische fein gewürzte Fleisch-Bouillon serviert mit:
Rind-,Kalb-, Pouletfleisch,
alles handgeschnittenes Qualitäts-Schweizer Fleisch aus
der Region. 200 g pro Person,
serviert mit 6 hausgemachten, fein abgeschmeckten
Saucen, begleitet von frischen Früchten und Gemüse
dazu Pommes Frites oder Reis

Supplement Fleisch

Rindfleisch CH Qualitätsfleisch handgeschnitten	100g	9.00
Kalbfleisch CH Qualitätsfleisch handgeschnitten	100g	9.00
Poulet CH Qualitätsfleisch handgeschnitten	100g	7.00
Black Tiger Crevetten Eden Shrimps	Stück	4.00

„Chinoise Jardinière“ Vegi

Aromatische fein abgeschmeckte Gemüsebouillon
serviert mit frischem buntem Gemüse 300 g und frischen
Früchten, begleitet von 6 hausgemachten, fein
abgeschmeckten Saucen
dazu Reis oder Pommes Frites

Supplement Gemüse zu Vegi Chinoise	100g	7.00
------------------------------------	------	------

Kinderpreise bis 5 Jahre gratis **2.80**
ab 6 bis 14 Jahre 2.80 pro Altersjahr

Bären

by Schefer





Fondue „Klassisch“

zubereitet mit einer speziellen, einheimischen Käsemischung, mit hausgemachtem Brot, auf Wunsch zusätzlich mit Kartoffeln
Fr. 24.50 pro Person



Fondue „Waldmann“

mit feinen Waldpilzen, hausgemachten Broten und auf Wunsch mit Kartoffeln
Fr. 26.00 pro Person



Fondue „Hot Chili“

Begleitet von Pepperoncini und Chilliöl;
sie bestimmen die Dosis selber!
Hausgemachtes Brot und auf Wunsch Kartoffeln
Fr. 26.00 pro Person

Zu allen Fondues servieren wir Ihnen knuspriges Brot aus der hauseigenen Bäckerei und auf Wunsch Kartoffeln

Weitere Beilagen

Portion: Gemüse Fr. 5.00, Frische Früchte Fr. 5.00, Dörrfrüchte und Nüsse Fr. 5.00

Zum Einstieg

Prosecco „Miol“ extra dry Treviso 1 dl Fr. 8.00 /Flasche 75 cl Fr. 49.00

Weinempfehlung

Initio Weisswein Kloster Einsiedeln 1 dl Fr. 7.00 /Flasche 75 cl Fr. 42.00

Menuetto

Assemblage d'Argovie AOC 1 dl Fr. 7.60 /Flasche 75 cl Fr. 53.50

Skoff Original

Sauvignon blanc Steiermark 1 dl Fr. 7.30 /Flasche 75 cl Fr. 49.00

Epèses AOC 1 dl Fr. 5.30 /Flasche 50 cl Fr. 26.00

Verdauerli oder Begleitung zum Fondue

Etter Kirsch 2cl Fr. 8.00

Einsiedler Ur Rosoli 4cl Fr. 5.50

Dessertwein:

Chardonnay Sepp Moser weiss 5 cl Fr. 8.00

Nauer Prestige rot 5 cl Fr. 7.00

Ein verrücktes Weihnachtsmärchen

Es war einmal ein junges Mädchen namens

Schneewittchen

**Rauchlachs-Gemüsetatar mit Einsiedler Crème fraîche
und Cranberry-Apfel-Chutney** **16.00**

Sie lief durch den Wald und hatte sich verirrt. Da kam es an ein Haus wo ein

Suppentopf

Petersilienwurzelsuppe mit Rohschinken-Brotchip **10.50**

auf einer Feuerstelle vor dem Haus stand.

Als Schneewittchen schauen wollte wer in diesem Haus lebte, erblickte es plötzlich eine Hexe.

Die Hexe befand sich gerade auf der Suche nach

Kräutern und Pilzen

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen und Speck **12.50**

Plötzlich hörte Schneewittchen Stimmen, worauf es weiter um das Haus eilte.

Auf einmal entdeckte es in einem Käfig eingesperrt

Hänsel und Gretel

**Maispouardenbrust aus dem Ofen an Glühwein-Zwetschgenjus,
serviert mit Butternüdeli und Gemüsebouquet** **29.50**

augenblicklich befreite Schneewittchen die zwei aus ihrem Gefängnis und zu dritt flüchteten sie in den dunklen Wald. Nach einer Weile befanden sie sich an einer Waldlichtung und sahen

Rotkäppchen und den bösen Wolf

**Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet dazu Randenrisotto
35.00
und Einsiedler Räuschling-Sauce**

Erschrocken rannte der Wolf davon, als er die drei auf sich zukommen sah. So kam es, dass Rotkäppchen sich zu der Dreiergruppe gesellte und mit ihnen weiterzog. Schon bald trafen sie

Aschenputtel

**Tofu-Kräuterpicatta an einem Linsen-Gemüsetürmchen
29.00
und Mandarinen-Sternanis-Chutney**

die gerade dabei war Linsen aus der Asche zu lesen. Spontan halfen ihr die Vier Freunde und wurden zum Dank, zum gemeinsamen Schmaus eingeladen. Nach dem Essen wanderten alle zusammen weiter. Plötzlich flog ihnen etwas entgegen:

Das Hässliche Entlein

**Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit
Kartoffel-Erbsen-Püree und Wurzelgemüse** **32.00**

Die Ente erzählte ihnen von den

Heiligen Drei Königen

**Filet-Trio (Rind, Kalb, Schwein) auf einem Wintergemüsebeet
dazu Pommery-Senfsauce und Morchel-Pommes-Duchesse** **49.00**

Die Heiligen Drei Könige wären auf dem Weg nach Bethlehem, weil dort ein Wunder geschehen sei. Alle waren entzückt von dieser Nachricht, also machten sich alle auf den Weg nach Bethlehem. Doch keiner kannte den Weg. Zum Glück begegnete ihnen

Der Hirte mit seinen Schafen

**Lammhaxe mit Kräutern im Ofen gegart an Schmorgemüse
und Süsskartoffel-Polentaküchlein** **36.00**

Auf Rat des Hirten folgten sie dem

Stern von Bethlehem

Lebkuchen-Zimtsternparfait mit Waldbeeren und Rahm **13.50**

Der Stern von Bethlehem führte sie direkt zu ihrem Ziel. Sie fanden in einem

Lebkuchenhaus

Haselnussglace mit Lebkuchen, Rahm und Früchten garniert **14.50**

das Christkind.

Und wenn sie nicht gestorben sind dann geniessen sie noch heute diese wunderbaren kulinarischen Köstlichkeiten

Wir hoffen, auch Ihnen hat
dieses verrückte Weihnachtsmärchen geschmeckt

Das Bären Team wünscht Ihnen eine fröhliche Weihnachtszeit

Fleischdeklaration: Fleisch CH/ Poletbrust CH /Entenbrust F / Lamm NZ/ Fisch EU