



Menüvorschläge Bankett & Anlässe

Vers. Jan 16

Bären
by Schefer

Bären by Schefer, Restaurant Zunfthaus Bären, Hauptstrasse 76, 8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 72 72, mail: info@baeren-einsiedeln.ch

Bären

by Schefer

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass präsentieren zu dürfen. Im Zunfthaus Bären by Schefer legen wir grossen Wert auf regionale und naturnahe Frischprodukte. Diese werden in unserer Küche von Grund auf zubereitet.

Unsere Menüvorschläge sind in geschmacklicher Hinsicht und in der richtigen Reihenfolge perfekt aufeinander abgestimmt.

Sie können jedoch bei den Menüs einzelne Komponenten austauschen oder eine vegetarische Variante auswählen.

Bei den 3 und 4 Gang Menüs ist je nach Menü beim Hauptgang Nachservice vorgesehen. Bei mehrgängigen Menüs ist kein Nachservice vorgesehen.

Grundsätzlich sind die folgenden Menüvorschläge Einheitsmenüs für ab 15 Personen. Bitte wählen sie ein einheitliches Menü aus.

Den Wunsch nach gluten- oder laktosefreien Menüs können wir ebenfalls erfüllen, da wir alles von Grund auf selber herstellen und die Zutaten kennen.

Da wir mit saisonalen Frischprodukten arbeiten können einzelne Menükomponenten saisonal ändern.

Gerne beraten wir sie bei der Auswahl oder einer individuellen Zusammenstellung der Menüs.

Ihr Bären Team Küchenchef Rico Zeiler und Familie Schefer

Wir sind gerne für Sie da:

Telefon 055 418 72 72

info@baeren-einsiedeln.ch

www.baeren-einsiedeln.ch

Bären

by Schefer

Aperovorschläge

Getränkavorschläge passend zum Apéro, bitte beachten sie dazu unsere schöne Auswahl an Weinen in unserer Weinkarte

VIVUS Schaumwein brut, Leutschen am Zürichsee gekeltert in der Kellerei des Klosters Einsiedeln

'Miol' Prosecco extra dry Treviso DOC Bortolomio

Moët & Chandon brut Impérial Champagne

Wasser, Orangenjus Bier oder was sie gerne zum Apéro serviert haben möchten

Weisswein

Initio Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 2012

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Menuetto Assemblage d'Argovie AOC* Nauer Prestige**

Barrique 2011

Terre di Gudo, Merlot bianco Ticino

Traubensorte : 100 % Merlot

Hausgemachte Bowle mit saisonalen Früchten ab 20 Personen

mit Alkohol	Fr. 46.00 Liter
ohne Alkohol	Fr. 32.00 Liter
Saisonal Glühwein (18cl Portion)	Fr. 6.50 Portion Fr. 35.00 Liter

Bären

by Schefer

Apero Häppchen

Blätterteigstängeli und Schinkengipfeli aus der hauseigenen Bäckerei	pro Person	Fr. 6.00
Pommes Chips und Salz Nüssli	pro Person	Fr. 3.00
Canapés 4 Stück (Minimum Platte mit 28 Stück)	pro Person	Fr.12.00

Den Apéro können Sie Ihren Wünschen entsprechend selbst aus unten genanntem Angebot zusammenstellen. Mit den attraktiven Häppchenpauschalen entscheiden Sie, welche Auswahl Ihren Anlass bereichern soll. Ab 20 Personen.

Bären Apéro ab 20 Personen

5 Häppchen pro Person/ wählen sie 3 Sorten aus	Fr. 14.50
8 Häppchen pro Person/ wählen Sie 5 Sorten aus	Fr. 22.00
10 Häppchen pro Person/ wählen Sie 8 Sorten aus	Fr. 27.00
<input type="radio"/> Canape	
<input type="radio"/> Quarkmousse auf Parapanrondellen	
<input type="radio"/> Apéro Schinkengipfeli	
<input type="radio"/> Blätterteig Gebäck gefüllt und ungefüllt	
<input type="radio"/> Apéro Küchlein ,Ofeturli, Pizza, Käse, Quiche, Lauch oder Spinat)	
<input type="radio"/> Mini Pastetli mit Quarkmousse	
<input type="radio"/> Mini Laugengipfeli gefüllt mit Lachs	
<input type="radio"/> Mini Laugengipfeli gefüllt mit Quark	
<input type="radio"/> Apéro Bruschette	
<input type="radio"/> Melonenperlen mit Rohschinken am Spiessli	
<input type="radio"/> Fleischbällchen an Pikanter Sauce	
<input type="radio"/> Tapas auf Baguette	
<input type="radio"/> Gemüsedips	
<input type="radio"/> Gemüse grilliert	
<input type="radio"/> Crevettenschwänze frittiert, an Tartarsauce	

Bären Apéro riche

Reichhaltiges schön arrangiertes Apéro riche Büffet mit attraktivem Fingerfood, dazu servieren wir eine Crèmesuppe in der Espressotasse und Risotto mit Scampi, asiatisches Rindfleisch, Schweinsrahmgescnetzeltes in kleinen Tapasschalen	pro Person	Fr. 45.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-----------

Rindstatar & Lachstatar

Rassiges Tatar auf Toast	pro Person	Fr. 9.00
--------------------------	------------	----------

Bären

by Schefer

Menüvorschläge

Menü 1

Blattsalate

an hausgemachtem Dressing

Fr. 46.00

Rindsschmorbraten vom Bio Sihlsee-Weiderind

in dunkler Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Kräutergemüse

Mousse au Chocolat hell und dunkel

ausgarniert mit Früchten

Menü 2

Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen

Fr. 40.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Gemüsebouquet und breiten Nudeln

Gebrannte Crème mit Rahm

Menü 3

Gemüsebouillon

mit Gemüsejulienne oder Flädli

Fr. 41.00

Schweinskarree mit Jus

mit hausgemachten Spätzli und Kräutergemüse

Vanilleglace mit heissen Beeren

Menü 4

Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen

an hausgemachtem Dressing

Fr. 57.00

Weissweinsuppe aus Klosterwein

mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Saftiges Schweinssteak mit Wildkräuterbutter,

gebackenen Kartoffelecken und Gemüsebouquet

Erdbeermousse ausgarniert mit Früchten

Bären

by Schefer

Menü 5

- Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen** Fr. 72.00
- Zanderfilet aus dem Ofen** mit Kartoffelschuppen
dazu Weissweinschaum vom Klosterwein und Gemüse
- Zartes Schweinsfilet mit Thymianjus,**
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
- Panna Cotta mit Beerensauce**

Menü 6

- Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck** Fr. 52.00
- Rüebli Kokos Suppe**
verfeinert mit Koriander aus dem eigenen Kräutergarten
- Saftiges Schweinssteak mit Wildkräuterbutter**
gebackenen Kartoffelecken und Saisongemüse
- Cappucinoparfait halbgefroren**
mit Grand Manier- Orangen Salat

Menü 7

- Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen** Fr. 69.00
an hausgemachtem Dressing
- Weissweinsuppe aus Klosterwein**
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette
- Rindsfilet** mit dreierlei Butter und Saucen
mit gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse
- Vacherin Glace Türmli** im Beerenmeer

Bären

by Schefer

Menü 8

- Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen** Fr. 62.00
an hausgemachtem Dressing
- Zartes Lammrückenfilet**
mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
- Pfirsich gegrillt** mit Nougatglace und Honig Crumble

Menü 9

- Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen** Fr. 77.00
an hausgemachtem Dressing
- Weissweinsuppe aus Klosterwein**
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette
- Kalbsfilet an Morchelsauce**
mit breiten Nudeln und Gemüsebouquet
- Cappucinoparfait halbgefroren**
mit Grand Manier- Orangen Salat

Menü 10

- Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen** Fr. 87.00
an hausgemachtem Dressing
- Bouillon mit Flädli**
- Randencarpaccio mit Baumnußpesto**
verfeinert mit gerösteten Zwiebeln und süßem Apfel
- Duett vom Kalb- und Schweinefilet**
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
- Vacherin Glace Türmli**
im Beerenmeer

Bären

by Schefer

Bären exklusive

Bankett Menü

Menü 11

Ybriger Ziegenkäse gratiniert auf Wildkräutersalat
mit hausgemachtem Feigenchutney

Fr. 95.00

Weissweinsuppe aus Klosterwein
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit feinen Gemüsewürfeln
und Basilikumschaum

Rindsfilet mit dreierlei Butter und Saucen
mit gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse

Pfirsich gegrillt mit Nougatglace und Honig Crumble

Menü 12

Blattsalate verfeinert mit Gemüsevariationen
an hausgemachtem Dressing

Fr. 116.00

Weissweinsuppe aus Klosterwein
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Hausgemachte Raviolo gefüllt mit Ragout vom Schwyzer Rind
dazu gebratene Champignons und Rotweinzwiebeln

Citronensorbet mit Prosecco

Duett vom Kalb uns Schweinefilet
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Dessertbuffet

Minipatisserie, Mini Blätterteiggebäck, Mousse div. Aromen,
Hausgemachte Glace, Früchtespiessli,

Bären

by Schefer

Menüvorschläge in Einzelkomponenten

Für die Preisberechnung der einzelnen Komponenten setzen wir ein Menu mit drei Gängen und mindesten 15 Personen voraus.

Salate

Grüner Salat an hausgemachtem Dressing	Fr. 7.00
Jungsalat verfeinert mit Gemüsevariationen	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	Fr. 10.80
Original Cesar Salat mit Speck und Poulet an traditionellem Parmesandressing	Fr. 13.50

Kalte Vorspeisen

Ybriger Ziegenkäse gratiniert auf Wildkräutersalat mit hausgemachtem Feigenchutney	Fr. 14.50
Marinierte Tomaten arrangiert mit Einsiedler Mozzarella und Olivenbrot aus der hauseigenen Bäckerei	Fr. 14.00
Grillierte Scampi auf mediterranem Salat mit Avocadomousse und Oliven	Fr. 19.00
Randencarpaccio mit Baumnusspesto verfeinert mit gerösteten Zwiebeln und süßem Apfel	Fr. 14.80
Rauchlachs mit Salatbouquet Meerrettichschaum, Kapern, Zitrone und Toast	Fr. 17.50
Melonen Rohschinken Teller	Fr. 15.50

Bären

by Schefer

Warme Köstlichkeiten zur Vorspeise

Suppen

Gemüsebouillon klar	Fr. 6.50
Gemüsebouillon mit frischen Flädli oder Gemüsejulienne	Fr. 7.50
Weissweinsuppe aus Klosterwein mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	Fr. 13.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum aus dem eigenen Kräutergarten	Fr. 9.50
Rüebli Kokos Suppe	Fr. 9.50

Teigwaren

Diese Gerichte können wir Ihnen als Vorspeise, Zwischengang oder als Hauptgang servieren

	Vorspeise	Hauptgang
Zitronen-Ricotta-Ravioli mit feinen Gemüsegewürfen und Basilikumschaum	Fr. 14.50	Fr. 22.00
Breite Nudeln mit Scampi, Datteltomaten, Rucola, Kräuteroliven und Knoblauch	Fr. 19.50	Fr. 29.00
Hausgemachte Tortelli mit Steinpilzfüllung an Schwarzwurzel-Lauch Sauce	Fr. 17.50	Fr. 23.00
Breite Nudeln mit Kalbgeschnetzeltem in feiner Sauce aus Tomaten, Saisonpilzen, Peterli und Knoblauch	Fr. 18.00	Fr. 27.00

Sorbet als Zwischengang und zur Erfrischung

Saisonales Sorbet mit Prosecco oder Wodka oder ohne Alkohol mit Rimuss Party	Fr. 12.00
---------------------------------------------------------------------------------	-----------

Bären

by Schefer

Hauptgerichte Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes nach Bären Art mit Rösti und Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Kalbspiccata im Ei-Käse Mantel gebraten mit Safran Risotto und saisonalem Gemüse	Fr. 37.00
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse	Fr. 46.00
Kalbsfilet an Morchelsauce mit breiten Nudeln und Saisongemüse	Fr. 48.00
Schweinsrahmschnitzel zwei zarte Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit breiten Nudeln und Saisongemüse	Fr. 28.00
Saftiges Schweinssteak mit Wildkräuterbutter, gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse	Fr. 29.00
Schweinskarree mit Jus mit hausgemachten Spätzli und Kräutergemüse	Fr. 28.00
Zartes Schweinsfilet mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr. 38.00
Duett vom Kalb- und Schweinefilet mit mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 46.50
Rindsfilet Stroganoff nach Art des Hauses mit Butterreis oder Spätzli und Gemüsevariation	Fr. 43.00
Rindsschmorbraten vom Bio Sihlsee-Weiderind in dunkler Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Kräutergemüse	Fr. 35.00
Rindsfilet mit dreierlei Butter und Saucen mit gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse	Fr. 48.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise mit gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse	Fr. 43.00
Schonend gegarte Lammhaxe auf einem Beet von mediterranem Gemüse und Polentascheiben	Fr. 39.00
Zartes Lammrückenfilet mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr. 42.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräutern, Parmesan und luftgetrockneten Tomaten und Gemüsespaghetti	Fr. 26.50

Bären

by Schefer

Fisch

Diese Gerichte können wir Ihnen als Vorspeise, Zwischengang oder als Hauptgang servieren

	Vorspeise	Hauptgang
Zanderfilet aus dem Ofen mit Kartoffelschuppen dazu Weissweinschaum vom Klosterwein und Gemüse	Fr. 24.00	Fr. 34.00
Black Tiger Riesencrevetten mit Datteltomaten auf Rucola-Knoblauch Nudeln	Fr. 17.50	Fr. 26.00
Forellenfilet im Rüebli-Sellerie Sud mit Butterreis	Fr. 24.00	Fr. 32.00
Lachstranche pochiert an Safransauce	Fr. 16.50	Fr. 34.00

Vegetarische Gerichte

Offene Lasagne von Polenta mit mediterranem Gemüse auf Tomatenspiegel		Fr. 23.00
Spätzlipfanne aus dem Ofen mit Kräutergemüse und Zwiebeln		Fr. 23.00
Falafel aus Kichererbsen und Gemüse auf Sesamreis mit Minze-Joghurt Sauce		Fr. 26.00
Gemüsespaghetti an einer asiatischen Rüebli-Kokossauce	Fr. 16.00	Fr. 24.50

Bären

by Schefer

Desserts aus der hauseigenen Konditorei

Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Beerensauce	Fr. 8.00
Mousse au Chocolat dunkel Grand Cru mit Waldbeerensauce	Fr. 10.50
Mousse au Chocolat hell und dunkel vereint ausgarniert mit Früchten	Fr. 10.50
Erdbeermousse ausgarniert mit Früchten	Fr. 8.00
Tiramisu	Fr. 9.00
Cappucinoparfait halbgefroren mit Grand Manier- Orangen Salat	Fr. 9.50
Marinierter Saison Fruchtsalat	Fr. 9.50
Pfirsich gegrillt mit Nougatglace und Honig Crumble	Fr. 11.00
Vacherin Glace Türmli im Beerenmeer	Fr. 9.50
Dessertteller „Bären“ Schokoladenmillefeuilles, Minipatisserie mit Früchtedecor und kleine Glacekugel von hausgemachter Glace.	Fr. 13.50
Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet zusammen: (ab 20 Personen)	pro. Person
Mini Patisserie, Mini Gebäck, Torten, Schokoladenmousse, Früchtemousse, Meringues, Fruchtsalat, Tiramisu, Gebrannte Crème, Saisonpâtisserie, verschieden Glace, Cakes oder Früchtekuchen	Fr. 18.50
Torten	
Schwarzwäldertorte, Klostertorte, Kirschrahmtorte Himbeer-Joghurttorte, Monatstorte	Fr. 4.70 Stück
Erdbeer- oder Früchtetorte je nach Saison	Fr. 5.00 Stück
Hochzeitstorte	
Gerne organisieren wir Ihnen Ihre Traum Hochzeitstorte aus unserer hauseigenen Konditorei. Klassische Torten, Cupcakes, Vacherin- Eistorte. Wir beraten sie gerne.	

Bären

by Schefer

Allgemeine Bedingungen:

Reservation

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn wir von ihnen die unterzeichnete Auftragsbestätigung als Rückbestätigung erhalten haben. Bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine unterschriebene Auftragsbestätigung. Sie kann auch per mail erfolgen. Bestätigungen per Mail sind nach unserer Rückbestätigung verbindlich. Ist eine Reservation nur provisorisch und kommen zwischenzeitlich weitere Anfragen für denselben Termin wird von uns zurückgefragt.

Gästezahl

Unsere Bankettvorschläge sind gültig ab **15 einheitlichen Menüs**. Spezielle Wünsche wie vegetarische Gerichte oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne. Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

Ein Dessertbuffet können wir ab 20 Personen zusammenstellen.

Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich in Rechnung gestellt wird. Bei weniger Teilnehmern wird die Rechnung für die gemeldete Personenzahl (Toleranz nach unten 5%) in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.

Preise / Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen, netto.

Verrechnung Gegen Voucher nur gegen Absprache.

Preisanpassungen bleiben vorbehalten

Die angegebenen Preise sind pro Person und inklusive 8 % Mehrwertsteuer

Vorauszahlung:

Das Restaurant ist berechtigt eine Vorauszahlung von 50% des Offertbetrages zu erheben.

Rücktritt vom Vertrag:

Wird die Reservation aus Gründen die beim Besteller liegen, annulliert, verpflichtet sich der Besteller zum Ersatz folgender Kosten:

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass kostenlos

15 bis 30 Tage vor dem Anlass 15%

7 bis 14 Tage vor dem Anlass 25%

3 bis 6 Tage vor dem Anlass 50%

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% der Kosten

Bei Nichterscheinen 100% der Kosten

Technik

Wir verfügen über Leinwände, Beamer und eine ausgeklügelte Audio Technik mit Funkmikrofon. Sie können ab I- pod ihre eigene Musik abspielen.

Mietpreise für Beamer, Mikrofon finden sie auf unserer Seminarbroschüre.

Musik/ Unterhaltung

Gerne informieren wir sie über bekannte Formationen.

Verlängerungsbewilligung:

Möchten sich ihre Gäste länger als bis 24:00 in unseren Räumen aufhalten benötigen wir eine Verlängerungsbewilligung. Die Bewilligung für Verlängerung bis 02.00 Uhr ist möglich und muss bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Gemeinde eingeholt werden. Die Kosten für die Bewilligung und inklusive Mitarbeiter Mehraufwand bis um 1 Uhr CHF 200.-; bzw. pro weitere angebrochen Stunde Fr. 200.-.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Einsiedeln Geschäftssitz der Schefer Gastronomie AG