

# Bären

## by Schefer

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im traditionsreichen Restaurant Zunfthaus Bären zu begrüßen.

Täglich sind wir für Sie da.  
Von morgens 07:00 Uhr bis abends 23:00 Uhr.  
Küche geöffnet bis 21:30 Uhr

Seit über 65 Jahren bürgt die Familie Schefer für Qualität.  
Aus besten Rohstoffen aus der Region zaubern wir  
für Sie feine Köstlichkeiten.

Wir kennen unsere Zulieferer persönlich.  
In aufwändigen Auswahlverfahren werden die besten Produkte für unsere feinen Gerichte ausgesucht.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.


Deklarationen:

Glutenfrei **(G)**, Vegetarisch **(V)**, Vegan **(VEG)**, Laktosefrei **(L)**

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus  
und „en Guete“ beim Geniessen.

Ihre Familie Schefer

## Vorspeisen

Rindstatar 70g (L)		23.50
Schwyzer Rindfleisch fein gehackt und würzig abgeschmeckt, serviert mit gepickeltem Gemüse, Kräutern und Toastbrot		
Lauwarmes Ziegenkäseküchlein (V) (G)		16.50
mit Wildkräutersalat an Walnuss-Kräuter Vinaigrette, dazu eingelegte Cranberrys und Trauben		
Tortelloni mit Ricotta-Quarkfüllung (V)		16.00
handgemacht, dazu Kürbis-Kräuterragout, Quitten und Portwein-Cranberry Sauce		

## Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe (G) (L)	13.50
mit gezupftem Fleisch, Gemüsegewürfeln und Kräutern	
Sellerie-Maronsuppe (VEG) (G) (L)	12.00
mit Birnen, Haselnüssen und Kürbiskern Cracker	

## Salate

Bunter Blattsalat (V) (G) (L)	9.50	
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen		
Herbstsalat (V) (G) (L)	12.50	
Bunter Blattsalat mit Kräuter-Kürbis, Rotkraut-Apfelsalat, Rüebli, marinierten Waldpilzen, Birnen und Sprossen		
Original Caesar Salad	21.50	27.00
Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotroutons, Parmesanspänen und Oliven		
wahlweise mit: geräuchertem Tofu gebratenem Poulet und Kräuterspeck		
Hausgemachte Dressings (G) (V) (L)		
Französisch; Italienisch; Kürbis (VEG); Feige (VEG)		

## **Vegetarisch**

Tortelloni mit Ricotta-Quarkfüllung (V) handgemacht, dazu Kürbis-Kräuterragout, Quitten und Portwein-Cranberry Sauce	32.00
Süßkartoffel-Randen Ragout (VEG) (G) (L) serviert mit Süßkartoffel Falafel Bällchen, Vitaminreis, sautierten Steinpilzen, Birnen und Haselnüssen	29.50

## **Fisch**

Swiss Alpin Lachsfilet aus Lostallo dazu hausgemachte Brotknödel, in Butter gebraten, Rahmwirsing und glasierte Maroni	38.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Zunft Haus Klassiker

Filet Medaillons vom Innerschwyz Rind	46.50
an Portwein-Cranberry Sauce dazu handgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Quarkfüllung, Kürbis-Kräuterragout und Quitten	
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art»	42.00
mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce, serviert mit Butterrösti und glasiertem Gemüse	
Ossobuco vom Schwyzer Kalb	36.00
mit Marsala-Preiselbeerjus, dazu hausgemachte Brotknödel, in Butter gebraten, Rahmwirsing und glasierte Maroni	
Cordon bleu vom Kräuterschwein	34.50
gefüllt mit Bauernschinken und Einsiedler Bergkäse, serviert mit Pommes Frites und glasiertem Saisongemüse	
Rindstatar 140g (L)	29.50
Schwyzer Rindfleisch fein gehackt und würzig abgeschmeckt, serviert mit gepickeltem Gemüse, Kräutern und Toastbrot	



## Hausgemachte Burger

Bären Burger	26.50
100% CH-Beef, medium gebraten, mit mildem Einsiedler Bergkäse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und hausgemachter Burgersauce, im Sesam Bun, serviert mit Cole Slaw	
Garten Burger (V)	25.00
Hausgemachtes Gemüse-Kräuter-Patty, mit gegrillten Zucchetti, Tomate und Rucola, an frischer Zitronen-Basilikummayonnaise, im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw	
Beilage nach Wahl:	
French Fries, Country Fries oder frischer Salat	
Toppe deinen Burger mit:	+3.00
gebratenem Speck; Spiegelei	



## Rohstoffe und Lieferanten

### Lieferantenbeziehung und Rohstoffe aus nachhaltiger Produktion

Wir legen grossen Wert auf eine gute, vertrauensvolle Beziehung mit unseren regionalen Lieferanten. Viele Lebensmittel kaufen wir in Bioqualität.

Seit unserem Bestehen ist es uns ein Anliegen, mit den lokalen Produzenten zusammen zu arbeiten.

Auch wenn die Versuchung gross ist billige Lebensmittel einzukaufen bleiben wir unserem Leitsatz treu, wenn immer möglich regionale, nachhaltig und transparent produzierte Lebensmittel einzukaufen.

Diese sind zwar deutlich teurer, man merkt aber den Qualitätsunterschied, und Sie als Gäste sind es uns Wert nur allerbeste Speisen zu erhalten. Bei ausländischen Produkten schauen wir genau wie diese produziert wurden.

### Deklaration: vegetarisch **(V)**, vegan **(VEG)**, laktosefrei **(L)** und glutenfrei **(G)**

Da wir alles von Grund auf selbst produzieren können wir Ihnen Auskunft über die Zusammensetzung geben. Die Menüs sind entsprechend gekennzeichnet, Lebensmittelunverträglichkeiten können wir auch individuell berücksichtigen.

### Brot und Torten, Pralinés und Glacé:

Aus der hauseigenen Bäckerei mit regionalen Zutaten  
Bäckerei Konditorei Confiserie Schefer, Einsiedeln

### Fleisch und Wurstwaren:

Metzgerei Walhalla, Einsiedeln  
Metzgerei Schnidrig, Einsiedeln  
Bianchi AG, Zufikon (Alpsteinpoulet)

### Fisch:

Zahner Fischhandel, Gommiswald  
Saisonal SihlseeFische  
Brüggliforelle, Sattel SZ  
Bianchi AG, Zufikon



### Eier:

Eier Etter, Wollerau  
Familie Kälin, Trachslau

### Kaffee, Mehl, Müesli

Tre Cuori Kaffeerösterei, Einsiedeln  
Grotzenmühle, Einsiedeln

### Butter, Joghurt & Käse:

Milchmanufaktur, Einsiedeln  
Alpkäse von Alpkäsern im Alphthal und rund um den Sihlsee

### Gemüse und Früchte:

Bamert Früchte & Gemüse, Tuggen  
Mundo AG, Rothenburg  
Biohof Fluofeld, Oberarth

Herkunft Fleisch: Wenn nicht speziell gekennzeichnet verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Rind: Schweiz/ Kalb: Schweiz/ Poulet: Schweiz/ Lamm: Schweiz und Neuseeland (NZ)

Fische: Schweiz, während der Schonzeit und im Winter auch Binnenfischerei Europa

Crevetten: Vietnam (VN) „Eden Shrimps“ [www.edenshrimps.ch](http://www.edenshrimps.ch)

Unsere Köche können über die Herkunft jederzeit Auskunft geben