



Menüvorschläge  
Vereine & Gruppen

*Bären*  
by Schefer

Januar 2021

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 Gruppenmenüs sind gültig **ab 15 einheitlichen Menüs**. Spezielle Wünsche wie vegetarische oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne.

Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

Bei den Menüs handelt es sich um Tellerservice, wünschen sie einen Nachservice, erhöht sich der Preis pro Menü pauschal um Fr. 4.00

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

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

Wir kaufen bewusst regional ein und stellen praktisch alles frisch in unserer Küche, Bäckerei oder Konditorei von Grund auf selber her.

Die Menüs werden gepflegt auf moderne Art auf Tischsets serviert. Wenn sie gerne festliche, weiss gedeckte Tische oder Tafel wünschen müssten wir den zusätzlichen Aufwand verrechnen. Gerne besprechen wir das mit ihnen.

Gerne beraten wir sie bei der Auswahl ein feinen Menüs!

Ihr Bären Team

Wir sind gerne für Sie da:

Telefon 055 418 72 72 [info@baeren-einsiedeln.ch](mailto:info@baeren-einsiedeln.ch) [www.baeren-einsiedeln.ch](http://www.baeren-einsiedeln.ch)

## Menü 1

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr.33.50

### **Schweins-Rahmschnitzel**

Zwei Schnitzel an Rahmsauce mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

### **Tortendessert**

## Menü 2

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 29.50

### **Riz Casimir**

Pouletgeschnetzelt an Curry-Kokossauce serviert im Reising garniert mit einem Früchtespiess

### **Tortendessert**

## Menü 3

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 39.00

### **Bio Rindsschmorbraten (CH Qualität Bio- Sihlsee Weiderind)**

24 Stunden geschmort an Portwein-Schalottenjus begleitet von hausgemachten Spätzli (je nach Saison) und Gemüsevariation

### **Tortendessert**

## Menü 4

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 29.50

### **Schweinsschnitzel paniert**

zwei panierte Schnitzel mit Pommes frites

### **Tortendessert**

**Wenn sie gerne Nachservice wünschen, erhöht sich der Preis um Fr. 4.00 pro Menü**

**Anstelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe.**

## Menü 5

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 27.50

### **Hackbraten, frisch und hausgemacht**

an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

### **Tortendessert**

## Menü 6

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 39.00

### **Cordon bleu vom Schwyzer Schwein**

gefüllt mit Ybriger Alpkäse und Einsiedler Schinken,  
Pommes frites und Kräutergemüse  
(Nachservice nur Pommes Frites und Gemüse möglich)

### **Tortendessert**

## Menü 7

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 30.50

### **Schweinsbraten**

mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüse

### **Tortendessert**

## Menü 8

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 35.00

### **Schweinspiccata im Käse Ei Mantel**

dazu Spaghetti an Tomatensauce und saisonalem Gemüse

### **Tortendessert**

**Wenn sie gerne Nachservice wünschen, erhöht sich der Preis um Fr. 4.00 pro Menü**

**Anstelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe.**

## Menü 9

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr.33.00

### **Rindsgeschnetzeltes Stroganoff**

serviert mit Butterreis

### **Tortendessert**

## Menü 10

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 27.50

### **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti an aromatischer Bolognese Fleischsauce

### **Tortendessert**

## Menü 11

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 26.50

### **Gehacktes und Hörnli**

Hörnli mit hausgemachtem Rindshackfleisch  
an brauner Sauce begleitet mit Apfelmus.  
Eine traditionelle Schwyzer Spezialität

### **Tortendessert**

## Menü 12

### **Tagessalat**

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 33.80

### **Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse**

Zwei panierte Schweinsschnitzel arrangiert mit Pommes Frites  
und Gemüse.

### **Tortendessert**

## **Vegimenüs :**

**Gerne servieren wir ihnen auch frisch gekochte Vegi Menüs. Bitte beachten sie dabei, dass die unten aufgeführten Vegi Menüs ab einer Mindestbestellmenge von 15 gleichen Menüs extra zubereitet werden. Wenn weniger als 15 Menüs bestellt werden so servieren wir ihnen gerne ein feines Vegi Menü aus der aktuellen à la Carte Karte.**

### **Menü V1 Vegi (ab mind. 15 Personen)**

**Tagessalat** Fr. 31.50  
mit feinem „Schefer“ Hausbrot

**Gemüsepiccata**  
frisches Marktgemüse im Käse-Ei Mantel dazu  
Spaghetti an Tomatensauce

**Tortendessert**

### **Menü V2 Vegi (Vegan)**

**Tagessalat** Fr. 35.50  
mit feinem „Schefer“ Hausbrot

**Veganer Burger mit hausgemachtem Gemüsepatty im dunklen Bun, Süsskartoffel, Rucola, Avocado mit Basilikum Mayonnaise und Country Fries**

**Tortendessert**

### **Menü V3 Vegi (ab mind 15 Personen)**

**Tagessalat** Fr. 29.50  
mit feinem „Schefer“ Hausbrot

**Gemüsecurry**  
mit knackigem Gemüse und Süsskartoffeln serviert im Reising

**Tortendessert**

### **Menü V4 Vegi (aus à la Carte)**

**Tagessalat** Tages-  
mit feinem „Schefer“ Hausbrot preis

**Vegi Hauptgang aus a la Carte Karte**  
fragen sie uns nach den saisonalen Vegimenüs

**Tortendessert**

**Weitere Vegi-, oder Vegane Menüs je nach Saison. Die sind aber erst kurz vor dem Anlass bekannt, da wir Saisonal und frisch kochen.**

## Desserts:

Die folgenden Desserts sind im Menüpreis inbegriffen und werden in unserer hauseigenen Konditorei frisch zubereitet.

### Tortenauswahl:

Wählen sie aus unseren Haugemachten Torten ihre Lieblingstorte aus:  
Schwarzwälder, Kirschrahm, Zuger Kirschtorten, Himbeerjoghurt, Klostertorte  
oder je nach Saison der Saison angepasste Torten

oder  
Cremeschnitten

Aufpreis:

### Oder:

Eine Kugel Glace Rahm Schokosplitter und Hüpe

+ Fr. 4.00

Frischer Fruchtsalat mit einen Kugel Glace

+ Fr. 5.00

Meringues mit Rahm

+ Fr. 5.00

+ Fr. 17.00

Dessertbuffet zur Selbstbedienung, mit der grossen Auswahl an feinen Köstlichkeiten von der hauseigenen Confiserie (ab 30 Personen)

## Platzangebote im Zunfthaus Bären

Das Platzangebot ist im Moment wegen den Corona Auflagen eingeschränkt. Bitte fragen sie und nach den aktuellen Möglichkeiten.

Unter normalen Umständen können wir folgende Räumlichkeiten anbieten:

Im 1. Obergeschoss hat es den Saal mit Klosterblick (bis 110 Personen) und die geschichtsträchtigen Zunftstube (bis 50 Personen). Es sind optimale Räumlichkeiten für Gruppenanlässe.

Das ganze Restaurant und Toilettenanlagen sind rollstuhlgängig.

Busreisende Gäste können unmittelbar vor dem Restaurant ein- und aussteigen. Der Busparkplatz ist lediglich 3 Gehminuten vom Restaurant entfernt.

Gerne stellen wir ihnen unser detailliertes Raumkonzept mit Sitzplatzangaben zu.

Bitte beachten sie die allgemeinen Bedingungen auf unserer Homepage.