

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		
Tortellacci al Limone (V)		16.50
handgemachte Teigtasche mit Zitronen-Ricotta-Füllung, auf gegrillten Zucchetti, dazu Salsa Rossa mit Tomaten, Peperoni und Radicchio		
Burrata aus dem Entlebuch (Bergkäserei Marbach) (V) (G)		19.50
mit Tomatenkonfitüre, mariniertem Pfirsich, Basilikum und Alpstein Apfelbalsam		



Suppe

Curry-Zitronengras-Suppe (VEG) (G) (L)		12.50
verfeinert mit Mandeljoghurt, Koriander und Cashew-Nüssen		

Salate

Bunter Blattsalat (G) (V) (L)		9.50
mit würziger Kresse und hausgemachtem Dressing		
Sommersalat (G) (V) (L)		12.50
bunte Blattsalate mit Fenchel, Rübli, Rustico Tomaten, Gurken, Pfirsich, Oliven und würziger Kresse		
Original Caesar Salad	21.50	27.00
Lattichsalat mit traditionellem Dressing, Brotcroutons, Parmesanspänen und Oliven		
wahlweise mit: geräuchertem Tofu gebratenem Poulet und Trockenspeck		
Schwyzer Wurst-Käsesalat (G)		24.50
garniert mit Radieschen, Rustico Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Blattsalaten an hausgemachtem französischem Dressing		
Hausgemachte Dressings (G)		
Französisch (V); Italienisch (V); Himbeere (VEG); Zitrone-Ingwer (VEG)		



Vegetarisch

Tortellacci al Limone (V)	32.50
handgemachte Teigtasche mit Zitronen-Ricotta-Füllung, auf gegrillten Zucchetti, dazu Basilikumsauce und Salsa Rossa mit Tomaten, Peperoni und Radicchio	
Tomaten-Kichererbsen-Curry (VEG) (G) (L)	29.50
verfeinert mit Kokosmilch, karamellisiertem Tofu, Koriander und Cashew Nüssen serviert mit Basmati-Sesamreis	

Fisch

Alpen-Zanderfilet aus Frutigen (G)	39.00
mit gebratener Gemüse-Polenta, sautiertem Mangold und Parmesan Beurre Blanc	

Zunft Haus Klassiker

Medaillons vom Innerschwyz Kalbsrücken	48.00
dazu handgemachte Teigtasche mit Zitronen-Ricotta-Füllung, auf gegrillten Zucchetti, dazu Basilikumsauce und Salsa Rossa mit Tomaten, Peperoni und Radicchio	
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art»	42.00
mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce, serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse	
Cordon bleu vom Kräuterschwein	34.50
gefüllt mit Einsiedler-Bergkäse, Raclettekäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse	
Alpstein-Poulet Sûpreme (G)	34.00
serviert mit gebratener Gemüse-Polenta, sautierter Mangold und Parmesan Beurre Blanc	
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 gegrillter Zucchetti, Tomate und Rucola, an frischer Zitronen-Basilikum-Mayonnaise, im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw	
Beilage nach Wahl:	
French Fries, Country Fries oder bunter 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 Sihlseeische
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 Alpthal 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

Unsere Köche können über die Herkunft jederzeit Auskunft geben