

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		
Carpaccio von gepickeltem Gemüse (VEG) (G) (L)		16.00
mit Kräutersalat, Safran-Tomatenvinaigrette und Creme von schwarzen Oliven		
Steinpilz Tortelloni (V)		16.50
handgemacht, mit Grappa-Traubensauce, frischem Winterspinat und gehobelter Belperknolle		

Suppe

Benediktiner Eintopf		16.50
mit Schwyzer Rindfleisch, Spätzli, Wurzelgemüse, Kräutern und Röstzwiebeln, dazu Brot aus der hauseigenen Bäckerei		
Buttermilch-Kartoffelsuppe (G)		12.00
mit hausgemachtem Grissini und Knusperspeck		

Salate

Bunter Blattsalat (V) (G)		9.50
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen		
Winter Salat (V) (G)		12.50
Bunte Blattsalate mit Randen, Rotkraut-Apfelsalat, Rüeblli, Kürbis-Feigensalat und Sprossen		
Original Caesar Salad	21.50	27.00
Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotcroustons, Parmesanspänen und Oliven		
wahlweise mit: geräuchertem Tofu gebratenem Poulet und Kräuterspeck		
Hausgemachte Dressings (G) (V) (L)		
Französisch; Italienisch; Blutorange (VEG); Kartoffel-Schnittlauch (VEG)		




Vegetarisch

Steinpilz Tortelloni (V)	32.00
handgemacht, mit Grappa-Traubensauce, frischem Winterspinat und gehobelter Belperknolle	
Geröstete Karotten (VEG) (G) (L)	29.50
dazu Süsskartoffelpüree, Sanddorn Creme, wilder Broccoli und gerösteter Buchweizen	


Fisch

Schweizer Alpen Zander vom Gotthard (G)	39.50
dazu Apfel-Meerrettichsauce, Süsskartoffelpüree und wilder Broccoli	

Zunft Haus Klassiker

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art» mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce, serviert mit Butterrösti und glasiertem Gemüse		42.00
Geschmortes Innerschwyz Rind mit Dörrpflaumenjus, dazu Süsskartoffelpüree sautiertes Wurzelgemüse und Röstzwiebeln		38.00
Alpstein Ribelmais Pouletbrust dazu handgemachte Steinpilz Tortelloni, Grappa-Traubensauce, Winterspinat und gehobelte Belperknolle		36.00
Cordon bleu vom Kräuterschwein gefüllt mit Einsiedler Bergkäse, Raclettekäse und Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und glasiertem Saisongemüse		34.50
Rindstatar 140g (L) Schwyzer Rindfleisch fein gehackt und würzig abgeschmeckt, serviert mit gepickeltem Gemüse, Kräutern und Toastbrot		29.50

Hausgemachte Burger

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

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