



Aktuelles aus der Bärenküche

Vorspeisen

Cremesuppe von Pastinaken und Birnen (V) (G) 12.50
mit Kräutern und Walnüssen

Nüssli-Gemüsesalat (VEG) (G) (L) 16.50
mit gebratenen Champignons und Orangenfilets

Carpaccio vom Schwyzer Kalb (G) 18.00
mit Avocadocreme, gehobeltem Sbrinz, getrockneten Tomaten und Kerbel

Gesund durch den Winter

Randen Risotto (V) (G) 29.50
mit sautiertem Winterspinat, Walnüssen, Pastinaken und gehobeltem Sbrinz

Kartoffel-Kürbisgulasch (VEG) (G) (L) 26.00
mit Kichererbsen, Linsen, geräuchertem Tofu und schwarzem Sesam

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbskopfbäggli 36.50
mit Schwarzbier-Honigsauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree und glasiertes Wurzelgemüse

Filet vom Kräuterschwein 36.00
mit Whisky-Zimtsauce, dazu Randen Risotto, sautierter Winterspinat und gehobelter Sbrinz

Einsiedler Fondue Burger 29.50
100% CH-Beef, medium gebraten, mit karamellisierten Zwiebeln, gebratenem Speck und Senfcreme, überzogen mit cremigem Einsiedler Käsefondue, im Sesam Bun, serviert mit Cole Slaw und Country Fries

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region