

# 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 70 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		
Ravioli al Parmigiano (V)		18.00
mit Schnittlauch Beurre Blanc, Röstgemüsewürfeln und gehobeltem Trüffelkäse		
Crème brûlée vom Ziegenkäse (G)		16.50
mit frischen Feigen, gepickeltem Gemüse und Knusperlinsen		

## Suppe

Benediktiner Eintopf		16.50
mit Schwyzer Rindfleisch, Spätzli, Röstgemüse, Kräutern und Röstzwiebeln, dazu Brot aus der hauseigenen Bäckerei		
Kartoffel-Buttermilchsuppe (G)		12.00
mit Knusperlinsen und Trüffelöl		

## Salate

Bunter Blattsalat (V) (G)		9.50
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen		
Winter Salat (V) (G)		12.50
Bunte Blattsalate mit Rüebli, Orangenfilet, Cherrytomaten, Fenchel, Curry-Blumenkohl, Granatapfelkernen und Sprossen		
Original Caesar Salad	21.50	27.50
Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotcroutons, Parmesanspänen und Oliven		
wahlweise mit: gegrilltem Sesam-Tofu gebratenem Poulet und Kräuterspeck		
Hausgemachte Dressings (G) (V) (L)		
Französisch; Italienisch; Blutorange (VEG); Honig-Senf		




### **Vegetarisch**

Ravioli al Parmigiano (V)	34.50
mit Schnittlauch Beurre Blanc, Röstgemüsewürfeln und gehobtem Trüffelkäse	
Geschmorte Randen (VEG) (G) (L)	29.00
mit Süsskartoffelstock, Blaumohnsamen, Meerrettich und Rotkrautreduktion	

### **Fisch**

Alpen Zanderfilet	39.50
mit Schnittlauch Beurre Blanc, Ravioli al Parmigiano, Röstgemüsewürfeln und gehobtem Trüffelkäse	

### Zunftthaus Klassiker

Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Whisky-Zimtsauce, Süsskartoffelstock und geschmorten Randen		42.50
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art» (G) mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce, serviert mit Butterrösti und glasiertem Gemüse		42.00
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 Zucchini, 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

Unsere Köche können über die Herkunft jederzeit Auskunft geben