

# 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	
Kürbis-Kräuter Strudel (V)	16.50
mit sautiertem Blattspinat, Safransauce und frischem Meerrettich	
Karamellisierter Rotkohl (VEG) (G) (L)	16.00
mit frischem Meerrettich, Brombeeren, Apfel und Blaumohnsamen	

## Suppe



Benediktiner Eintopf	16.50
mit Schwyzer Rindfleisch, Spätzli, Röstgemüse, Kräutern und Röstzwiebeln, dazu Brot aus der hauseigenen Bäckerei	
Rüebli-Kokossuppe (VEG) (G) (L)	12.00
mit Vanille und Zitrusfrüchten	

## Salate

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

### **Vegetarisch**

Kürbis-Kräuter Strudel (V)	29.50
mit sautiertem Blattspinat, Safransauce und frischem Meerrettich	
Süßkartoffel-Kokoscurry (VEG) (G) (L)	28.00
mit schwarzen Kichererbsen, Linsen und Tomaten, dazu gegrillter Sesam-Tofu	

### **Fisch**

Lachsfilet aus Lostallo	39.50
dazu Kürbis-Kräuter Strudel, sautierter Blattspinat, Safransauce und frischer Meerrettich	

## Zunfthaus Klassiker

Duett vom Weide-Lamm	44.00
gezupfte Lammhaxe mit Haselnüssen & Lamm-Entrecôte, Balsamico-Honigsauce, Kürbis-Kräuter Strudel und sautiertem Blattspinat	
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art» (G)	42.00
mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce, serviert mit Buterrösti und glasiertem Gemüse	
Cordon bleu vom Kräuterschwein	34.50
gefüllt mit Einsiedler Bergkäse, Raclettekäse und Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und glasiertem Saisongemüse	
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 gegrillten Zucchetti, Tomate und Rucola, an frischer Zitronen-Basilikummayonnaise, im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw	
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 Sihlseefische  
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](http://www.edenshrimps.ch)

Unsere Köche können über die Herkunft jederzeit Auskunft geben