

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	
Innerschweizer Büffelmozzarella (V) (G)	18.50
mit Rhabarber, Balsamico Tomaten, Radieschen und getrockneten Oliven	

Suppe

Kohlrabi-Kerbelcreme Suppe (G) (L)	13.50
mit geräuchertem Sattler Saiblingsfilet	

Salate

Bunter Blattsalat (V) (G)	9.50
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen	
Frühlingssalat (VEG) (G) (L)	12.50
bunte Blattsalate mit Rüebli, Datteltomaten, Radieschen, Spargel und Frühlingszwiebeln an hausgemachtem Dressing	
Original Caesar Salad	21.50 27.50
Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotroutons, Parmesanspänen und Oliven	
wahlweise mit: gegrilltem Sesam-Tofu gebratenem Poulet und Kräuterspeck	
Hausgemachte Dressings (G) (L)	
Französisch (V); Italienisch (V); Holunder (VEG); Erdbeer-Vanille (VEG)	

Vegetarisch

Kohlrabi-Miso Steak (VEG) (G) (L)	32.50
mit rotem Quinoa, Balsamico Tomaten, Erbsen-Zitronengras Püree und Madeira-Kerbelsauce	
Weisse Tessiner Polenta (V) (G)	30.00
dazu sautierte Kräuterseitlinge, getrocknete Tomaten grüner Spargel, Belperknolle und Gewürznüsse	

Fisch

Walliser Eglifilets (G) (L)	42.00
mit rotem Quinoa, Balsamico Tomaten, Erbsen-Zitronengras Püree und Madeira-Kerbelsauce	

Zunftthaus Klassiker

Hohrückensteak vom Innerschwyz Rind (G) mit Bärlauch-Mandelkruste, serviert mit weisser Tessiner Polenta, sautiertem Spargel und gehobelter Belperknolle		49.00
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
Kräuter-Kalbshacktätschli mit Madeira-Kerbelsauce, dazu Tagliatelle und glasiertes Gemüse		32.00
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 Bургersauce, 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:

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