

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	
Tortellacci al limone (V)	16.50
mit Rhabarber, Balsamico Tomaten, Radieschen und getrockneten Oliven	
Zucchini Carpaccio (VEG) (G) (L)	16.00
mit Salsa Rossa, Rucola, Pinienkernen, getrockneten Oliven und Limettencreme	

Suppe

Cremesuppe von sonnengetrockneten Tomaten (V) (G)	12.50
mit Einsiedler Bergmozzarellacreme und getrockneten Oliven	

Salate

Bunter Blattsalat (VEG) (G) (L)	9.50
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen	
Sommersalat (VEG) (G) (L)	12.50
bunte Blattsalate mit Avocado, Rüebli, Datteltomaten, Gurken, Radieschen, Melone und würziger Kresse	
Original Caesar Salad	21.50 27.00
Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotcroutons, Parmesanspänen und Oliven wahlweise mit: geräuchertem Tofu gebratenem Poulet und Trockenspeck	
Hausgemachte Dressings (G) (V)	
Französisch (V); Italienisch (V); Aprikosen (VEG); Himbeer (VEG)	

Vegetarisch

Zucchini Blüte (V) (G)

32.00

gefüllt mit Feta, Oliven, Pinienkernen
und getrockneten Tomaten,
dazu Venere Risotto, sautierter Blattspinat,
Mango Chutney und Limettencreme

Tortellacci al limone (V)

29.50

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Zitrone,
auf Safran-Fenchel, Lavendel Beurre Blanc
und Parmesan Crunch

Fisch

Gebratenes Sattler Regenbogenforellenfilet (G) (L)

36.00



dazu lauwarmer Kartoffel-Fenchelsalat
mit Gemüse-Kräutervinaigrette und gebackene Kapern

Zunftthaus Klassiker

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art» 42.00



mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce,
serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

Metzger Kotelette vom Kräuterschwein (G) 36.00



mit Cervelat-Bergkäsebutter,
dazu lauwarmer Kartoffel-Fenchelsalat
mit Gemüse-Kräutervinaigrette und gebackene Kapern

Cordon bleu vom Kräuterschwein 34.50



gefüllt mit Einsiedler Bergkäse, Raclettekäse
und Bauernschinken, Pommes Frites und saisonales Gemüse

Alpstein Pouletschenkel Steak 34.00

mariniert mit Limoncello, dazu Venere Risotto,
sautierter Blattspinat, Mango Chutney
und Limettencreme

Rindstatar 140g (L) 32.00



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 rezentem Einsiedler Bergkäse, Salat, Tomate,
Gewürzgurke, Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce,
im Sesam Bun, serviert mit Cole Slaw

Garten Burger (V) 25.00

Hausgemachtes Gemüse-Kräuter Patty,
mit gegrillter Zucchini, 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: +3.00

gebratenem Speck; Spiegelei; Avocado

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, Pralines 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