



Kulinarischer Sommer

Vorspeisen

- Grüne Gazpacho (VEG) (L)** 12.50
aus Avocado, Gurke, Spinat und Rucola
verfeinert mit Mandeljoghurt, Ciabatta und Tomatenöl
- Melonen-Feta Salat (V) (G)** 16.00
mit Balsamico, Zitronenmelisse und gerösteten Pecannüssen
- Gebeiztes Sattler Lachsforellenfilet (G)** 18.50
aromatisiert mit Limoncello, dazu Vanille-Gurken,
Radieschen und Einsiedler Bergmozzarellacreme

Sommerliche Salate

- Siedfleisch Salat «Bären Art» (G) (L)** 29.50
dünn geschnittenes Siedfleisch vom Innerschwyzer Rind
mit Gemüse-Kräutervinaigrette, garniert mit Salatspitzen,
gepickelten Zwiebeln und gebackenen Kapern
- Salat vom Perlen Couscous (VEG) (L)** 24.50
mit frischem Sauerampfer, Granatapfelkernen,
Datteltomaten, Gurken und gerösteten Pecannüssen
- Einsiedler Salat mit Cervelat & Bergkäse (G)** 24.00
garniert mit Radieschen, Datteltomaten, gepickelten Zwiebeln
und gemischten Blattsalaten,
an hausgemachtem, französischem Dressing

Hauptspeisen

- Sous vide gegartes Flank Steak (L)** 39.50
dazu Salsa Rossa aus Tomaten, Peperoni und Radicchio,
lauwarmer Perlen Couscous, Safran-Fenchel und Granatapfelkerne
- Limoncello Chicken Burger** 29.50
Alpstein Pouletschenkel Steak mariniert in Limoncello,
gratinert mit Einsiedler Bergmozzarella, dazu Tomatencreme,
Rucola, Avocado und gepickelte Zwiebeln, im Ciabatta Bun
serviert mit Country Fries
- Pikanter Blumenkohl mit Harissa (VEG) (L)** 28.00
dazu Salsa Rossa aus Tomaten, Peperoni und Radicchio,
lauwarmer Perlen Couscous, Safran-Fenchel und Granatapfelkerne

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 Einsiedler Metzgern



Bären
by Schefer