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 über 65 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

September 2026

Vorspeisen

Rindstatar 70g (L) 23.50



Schwyzer Rindfleisch fein gehackt und würzig abgeschmeckt,
serviert mit gepickeltem Gemüse, Kräutern und Toastbrot

Duett vom Lostallo Lachs (G) 18.00

gebeiztes Lachsfilet und Räucherlachsmousse,
mit gepickeltem Kürbis, Linsen und frischem Meerrettich

Geröstetes Kürbis-Tartar (VEG) (L) 16.50

mariniert mit Harissa, dazu Amaretto-Süssmostgel,
Kürbiskern Crumble und Zwiebel Chutney,
serviert mit Brot aus der hauseigenen Bäckerei

Suppe

Topinambur Cremesuppe (V) (G) 14.00

verfeinert mit gebratenen Kräuterseitlingen
und gerösteten Haselnüssen

Salate

Bunter Blattsalat (VEG) (G) (L) 9.50

mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Herbstsalat (VEG) (G) (L) 12.50

Bunte Blattsalate mit gepickeltem Kürbis, Rüebli,
Datteltomaten, Rotkrautsalat, Apfel, Sellerie,
getrockneten Feigen und Sprossen

Original Caesar Salad 27.00

Lattich Salat mit traditionellem Dressing, Brotcroutons,
Parmesanspänen und Oliven
wahlweise mit: pikantem Sesam-Tofu
gebratenem Poulet und Trockenspeck

Hausgemachte Dressings (G) (V)

Französisch; Italienisch; Orange-Ingwer (VEG); Preiselbeer (VEG)

Vegetarisch

Herbst Tagliatelle (V) 28.00
mit gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Grappa Sauce, frischer Blattspinat,
Preiselbeeren und gehobelte Belperknolle

Süsskartoffel-Kürbis Ragout mit Linsen (VEG) (G) (L) 29.50
serviert mit pikantem Tofu, Vitaminreis,
und schwarzem Sesam

Fisch

Filet vom Alpenzander (G) 42.50
serviert mit Kürbis-Sbrinz Risotto, Balsamkirschen,
Amaretto-Süssmostgel und geröstetem Topinambur

Zunfthaus Klassiker

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes «Bären Art» (G) 44.00
mit frischen Champignons an einer Cognacrahmsauce,
serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

Alpstein Poulet Sûpreme 34.00
dazu Tagliatelle, Grappa Sauce, frischer Blattspinat,
Preiselbeeren und gehobelte Belperknolle

Cordon bleu vom Kräuterschwein 34.50
gefüllt mit Einsiedler Bergkäse,
Raclettekäse und Bauernschinken,
dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse

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-Rindfleisch, 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 gegrillten Zucchetti, Tomate und Rucola,
an frischer Zitronen-Basilikummayonnaise,
im Urdinkel Bun, serviert mit Cole Slaw

Toppe deinen Burger mit: +3.00
gebratenem Speck; Spiegelei

Beilage nach Wahl:
French Fries, Country Fries oder frischer Salat

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:

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
Unsere Köche können über die Herkunft jederzeit Auskunft geben