

## Geschätzte Gäste

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge für das Welttheater präsentieren zu dürfen. Im ZunftHaus Bären by Schefer legen wir grossen Wert auf regionale und naturnahe Frischprodukte. Diese werden in unserer Küche von Grund auf zubereitet.*

*Unsere Menüvorschläge sind in geschmacklicher Hinsicht und in der richtigen Reihenfolge perfekt aufeinander abgestimmt.*

*Die folgenden Menüvorschläge sind Einheitsmenüs ab 10 Personen. Bitte wählen sie ein einheitliches Menü aus.*

*Den Wunsch nach gluten- oder laktosefreien Menüs können wir ebenfalls erfüllen.*

*Wir arbeiten mit saisonalen, garantiert regionalen Frischprodukten, daher können einzelne Menükomponenten saisonal ändern.*

*Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder einer individuellen Zusammenstellung der Menüs.*

*Ebenfalls möchten wir Sie auch auf unsere Konditionen für Reservationen hinweisen. Der schöne Anlass bedeutet für uns auch eine logistische und personelle Herausforderung und wir vertrauen daher auch auf Ihre Mithilfe. Lesen Sie das Dokument durch und berücksichtigen Sie, dass wir auf gewisse Informationen wie Personenanzahl und Menüwünsche für einen reibungslosen Ablauf angewiesen sind.*

*Ihr Bären Team mit Küchenchef Rico Zeiler und Familie Schefer*

*Moderate Preisänderungen vorbehalten.*

*Wir sind gerne für Sie da:  
Telefon 055 418 72 72 | [info@baeren-einsiedeln.ch](mailto:info@baeren-einsiedeln.ch)  
[www.baeren-einsiedeln.ch](http://www.baeren-einsiedeln.ch)*



## Menü Inspirationen

Thema des Stückes ist das menschliche Leben, das als ein Theaterstück dargestellt wird. Zu Beginn tritt der Schöpfer auf. Die Welt (El Mundo) erhält von Ihm den Auftrag, das Stück ins Werk zu setzen. Jede Rolle repräsentiert einen bestimmten Aspekt des Lebens: der König, die Weisheit, die Schönheit, der Reiche, der Bauer, der Arme, ein ungetauftes verstorbenes Kind.

### Die Weisheit

**Cremiger Burratina aus Apulien**  
mit Tomaten Chutney, Datteltomaten,  
Basilikum und Oliven

**Filet vom Kräuterschwein**  
mit Balsamicojus, sämigem Safranrisotto  
und sautiertem Spinat

**Mousse au Chocolat hell und dunkel**  
garniert mit Früchten und Beeren

Fr. 59.50

### Die Weisheit (Vegi)

**Cremiger Burratina aus Apulien**  
mit Tomaten Chutney, Datteltomaten,  
Basilikum und Oliven

**Safran Risotto**  
mit sautiertem Sommerspinat und  
Limetten-Peperoni Salsa

**Mousse au Chocolat hell und dunkel**  
garniert mit Früchten und Beeren

Fr. 54.00

### Der Reiche

**Gebeizter Swiss Lachs**  
mit Gurken-Gin Creme, grünem Apfel  
und Meerrettich

**Rosa gebratenes Entrecôte double**  
mit Pommery-Senfsauce,  
Pommes Duchesse und sautiertem Gemüse

**Pistazien Parfait**  
mit Erdbeer Ragout  
und Felchlin Grand Cru

Fr. 78.50

### Der Reiche (Vegi)

**Gebeizte Avocado & Linsen**  
mit Gurken-Gin Creme, grünem Apfel  
und Meerrettich

**Gegrillte Aubergine**  
mit Chimichurri, Pommes Duchesse  
und sautiertem Gemüse

**Pistazien Parfait**  
mit Erdbeer Ragout  
und Felchlin Grand Cru

Fr. 69.50



### **Der Arme**

**Bunter Blattsalat**  
mit hausgemachtem Dressing  
und Sprossen

**Hausgemachtes Kalbshacktätschli**  
mit Morchel-Senfsauce, Kartoffelgratin  
und glasiertem Gemüse

**Gebrannte Creme «Grossmutter Art»**  
garniert mit Früchten und Rahm

Fr. 44.00

### **Der Arme (Vegi)**

**Bunter Blattsalat**  
mit hausgemachtem Dressing  
und Sprossen

**Hausgemachtes Gemüsetätschli**  
mit Morchel-Senfsauce, Kartoffelgratin  
und glasiertem Gemüse

**Gebrannte Creme «Grossmutter Art»**  
garniert mit Früchten und Rahm

Fr. 40.00

### **Die Schönheit**

**Nüsslisalat**  
mit hausgemachtem Dressing,  
gehacktem Ei und Speck

**Poulardenbrüstli**  
mit Basilikumsauce, gebratenen Gnocchi  
und Röstgemüse

**Panna Cotta**  
mit Waldbeerensauce, Beeren  
und Pistazien

Fr. 49.50

### **Die Schönheit (Vegi)**

**Nüsslisalat**  
mit hausgemachtem Dressing  
und gehacktem Ei

**Gebratene Kartoffel Gnocchi**  
mit Basilikumsauce, Röstgemüse  
und cremigem Burrata

**Panna Cotta**  
mit Waldbeerensauce, Beeren  
und Pistazien

Fr. 46.00



## Allgemeine Bedingungen zu Welttheaterbuchungen:

### Reservation:

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn wir von ihnen die unterzeichnete Auftragsbestätigung als Rückbestätigung erhalten haben. **Bis spätestens 60 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine unterschriebene Auftragsbestätigung.** Sie kann auch per Mail erfolgen. Bestätigungen per Mail sind nach unserer Rückbestätigung verbindlich. Ist eine Reservation nur provisorisch und kommen zwischenzeitlich weitere Anfragen für denselben Termin wird von uns zurückgefragt.

### Gästezahl:

Unsere Bankettvorschläge für das Welttheater sind gültig ab 10 einheitlichen Menüs. Spezielle Wünsche wie vegetarische oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne. Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

**Bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass brauchen wir eine möglichst genaue Personenzahl (+/- ca. 10%)**  
**Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die Menüpreise werden verbindlich in Rechnung gestellt wird.**

### Preise / Zahlungskonditionen:

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen, netto.

Keine Verrechnung gegen Voucher.

Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

Die angegebenen Preise sind pro Person und unterliegen dem aktuellen MWST Satz (aktuell 8.1 %)

### Vorauszahlung:

Das Restaurant ist berechtigt eine Vorauszahlung von 50% des Offertbetrages zu erheben.

### Rücktritt vom Vertrag:

Wird die Reservation aus Gründen, welche beim Besteller liegen, annulliert, verpflichtet sich der Besteller zum Ersatz folgender Kosten:

Bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos

30 bis 59 Tage vor dem Anlasse 25%

3 bis 29 Tage vor dem Anlasse 50%

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% der Kosten

Bei Nichterscheinen 100% der Kosten

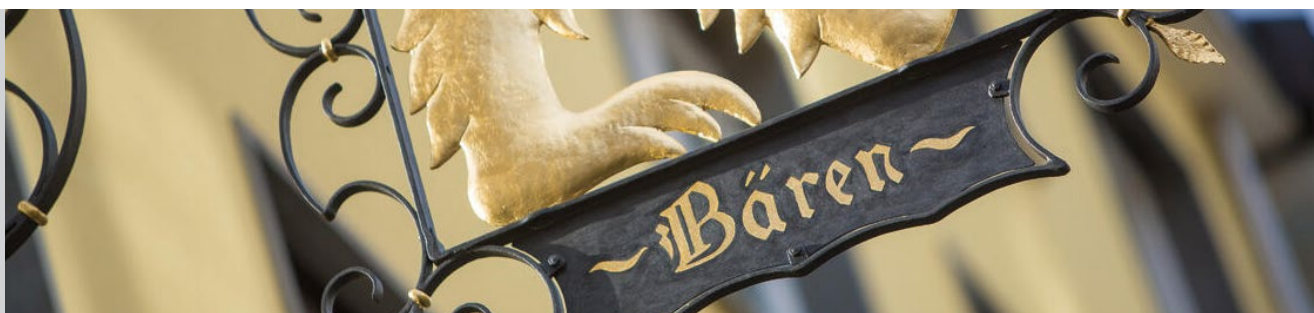
### Technik:

Wir verfügen über Leinwände, TV Grossbildschirm und eine ausgeklügelte Audio Technik mit Funkmikrofon.

Raumbenutzung / Nachtzuschlag:

Die Benutzung der Säle ist grundsätzlich bis 24:00. Längstens bis 02:00 Uhr.

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag verrechnet: 24:00 bis 01:00 Fr. 200.–, jede weitere angebrochene Stunde, Fr. 150.–.



## Gruppenreservierungen im Saal im Obergeschoss für Welttheateranlässe

Wir haben grosse Erfahrung mit gepflegten Bankett-Anlässen. Die Säle im Obergeschoss sind während der Welttheatersaison an den Aufführungstagen für Gruppen oder Firmenanlässe reserviert.

Sie können über uns oder direkt im Welttheaterbüro eine Einführung ins Welttheater buchen. Die Einführung wird von aktiven Beteiligten des Welttheaters präsentiert. Diese kann je nach Zeitplan vor oder während dem Essen gemacht werden.

Im Obergeschoss unseres Hauses hat es verschiedene Säle, welche für grosse Gruppen reserviert werden können. Wir behalten uns vor diese Lokalitäten nicht für ganz kleine Gruppen exklusiv zu reservieren. Kleine Gruppen können auch im Restaurant im Parterre Platz finden.

Bezahlung gegen Rechnung: Idealerweise fakturieren wir die Gesamtkonsumation inkl. Getränke mit einer Rechnung. Einzelinkasso für Getränke braucht viel Zeit. Wird Teil-, beziehungsweise Einzelbezahlung gewünscht, müssen wir je nach Zeit aus organisatorischen Gründen bereits während dem Essen mit einkassieren beginnen. Bitte planen sie für das Essen genügend Zeit ein. Bis die Gäste Platz genommen haben, verstreicht meist schon eine halbe Stunde.

### Saalkapazitäten und Mindestkonsumationen:

Für grössere Gruppen kann die Zunftstube oder der ganze Saal exklusiv reserviert werden.

Die Zunftstube kann für einen exklusiven Firmenevent mit bis zu 50 Personen reserviert werden.

Mindestkonsumation in der Zunftstube 2800.– für exklusive Reservation.

Der Saal (Saal West und Ost zusammen) kann exklusiv für einen Firmenevent bis ca. 80 Personen reserviert werden.

Mindestkonsumation im Saal 4000.– für exklusive Reservation

Raumgrössen im OG: Zunftstube 65 m<sup>2</sup>

Saal 110 m<sup>2</sup> ist mit Glasschiebewand gegen das Foyer abtrennbar. Oder unterteilbar in:

- Saal West 50m<sup>2</sup> mit Glasschiebewand abtrennbar gegenüber Saal Ost
- Saal Ost 60m<sup>2</sup> mit Raumteiler abtrennbar
- Foyer ca. 50m<sup>2</sup>

