



Bären Sugo

Ein Stück Sommer im Einmachglas! Sonnengereifte Tomaten aus der Region eingekocht mit verschiedenem Gemüse, mit italienischen Kräutern und kaltgepresstem Rapsöl verfeinert... Fixfertig - wenn's mal schnell gehen muss...



Bären Huusdressing

Der Renner!!! Unsere feine, cremige Salatsauce hat ihre Fans auch weit über die Regionsgrenze hinausgefunden. Ganz zu recht hat sie am Schweizerischen Wettbewerb für Regionalprodukte die Goldmedaille erobert! Erhältlich je nach Saison, in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen.



Senf-Dill Sauce

Genau die richtige Mischung von zweierlei Senf, Olivenöl, weisem Balsamico und Dill ergibt die perfekte, leicht scharfe Sauce... schmeckt hervorragend zu unserem Lachs, Fischprodukten oder zu Gemüse Dips



Dörrtomaten im Olivenöl

Sonnengereifte, italienische Dörrtomaten im Rotwein, Kräutern und Knoblauch gekocht, und im Olivenöl eingemacht. Zu Käse, kalten Gerichten, Pasta, Salat oder einfach zwischendurch zu einem Glas Wein genießen...



Bachsertaler Bio Forelle

Im kaltgepressten Rapsöl! Es muss nicht immer Thon sein.



Walliser Aprikosen

Aprikosen im Lavendel-Vanille-Zitronen Sud. Passend für viele feine Dessert-Kreationen, oder einfach so zum Naschen.

Einmachen-Konservieren, einen Teil unserer Philosophie, die wir gerne mit Ihnen teilen. Geschmack und Genuss wieder entdecken, frei von jeglichen Konservierungsstoffen. Für Geniesser die über den Tellerrand hinausschauen.

Ein Bärenstarkes Angebot

Willkommen im Reich der Gaumenfreu(n)den.



Der Genuss verdient es, im Alltag wieder einen Platz zu finden und den Bärenprodukten eine Aufmerksamkeit zu schenken.



Curryzuchetti süss-sauer

Zuchetti aus Steinmaur exotisch kombiniert... mit Peperoni und Curry angereichert, eine gelungene Kombination.



Steinpilze im Olivenöl

Die edle Variante, ganz einfach konserviert im Olivenöl, Gewürze und Kräuter.



Formaggini (Geissenkäse)

Ein frischer Steinmaurer Geissenkäse wird mit Kräutern, Chilliflocken und frischem Knoblauch im wertvollen, kaltgepressten Schweizer Rapsöl eingelegt. Exzellent als kleiner Z'nacht, zu Salat oder als Apéro.



Cherry Tomaten süss-sauer

Sonnengereifte Cherry Tomaten aus Steinmaur, angereichert mit Knobli, Pfeffer, Chili und anderen Kleinigkeiten...



Hausgeräucherter ... Rauchlachs

Der ganze Fisch wird im Bären pariert, entgrätet und für 24 Stunden in die Meersalz-Kräuter marinade eingelegt. Danach wird er gewaschen und getrocknet. Beim räuchern in unserem Chuchirauch legen wir grössten Wert auf die Natürlichkeit. Dazu empfehlen wir ihnen unsere Senf Dill Sauce.



Bachsertaler Bio Graved Lachsforelle

Roh mariniert mit viel Dill, Gewürzen, Gemüse und Salz, passend zu unserer Senf-Dill-Sauce.

Bachsertaler Bio Lachsforelle

Usem „Chuchirauch“, mit Meersalz, Gewürzen und Kräutern. Natur Pur!!

Einmachen-Konservieren, einen Teil unserer Philosophie, die wir gerne mit Ihnen teilen. Geschmack und Genuss wieder entdecken, frei von jeglichen Konservierungsstoffen. Für Geniesser die über den Tellerrand hinausschauen.



Fleischkäse Provençale

Fleischkäse mit Dörrtomaten, Oliven, Knoblauch, Peperoncini und anderen netten Sachen. Aufgepasst, Suchtpotential vorhanden.



Echte Emmentaler „Merängge“

Die abenteuerlich grossen und himmlisch luftigen...
Munden am besten mit viel Nidle.



Jura-Wurst usem Chuchirauch

Der ausgezeichnete, würzige Geschmack schmeichelt dem Gaumen. Eine Rauchwurst zum roh essen aus dem Berner Jura.

Wildsau-Wurst usem Chuchirauch

Herrlich duftende Rauchwurst zum roh essen. Das Fleisch stammt aus dem Bachsertal und Umgebung.



Wildsautrockenfleisch

Regionales Wildsaufleisch mit Meersalz und Kräutern gewürzt, ganz natürlich gepökelt und anschliessend für einen Monat in den Chuchirauch aufgehängt. Der perfekte Apéro.



Saisonale Pesto

Unser Pesto Angebot variiert je nach Jahreszeit.

- Auberginen
- Bärlauch
- Dörrtomaten
- Dörrpilze



Eierschwämmli im Essig

Ausgelesene Pilze im Essig und Kräuter eingelegt. Wie geschaffen zu kalten Gerichten, Haus Paté, Raclette oder Apéro.

- Genussvoll schenken mit Gaumenfreuden aus dem Bären Fisibach.
- Geschenk-Körbe nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt.
- Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

Den das Gute liegt so nah, einen Teil unserer Produkte finden Sie an folgenden Verkaufsstandorten:

- Bachser Märt in Bachs
- Bachser Märt in Albisrieden
- Bachser Märt im Viadukt, Zürich
- Vier Jahreszyte in Eglisau
- Eglis Hoflade in Steimaur
- Wochenmarkt in Oerlikon, beim Sigi Walser
- Milchhütte in Hochfelden



Haben Sie Interesse, unsere Produkte in Ihr Sortiment aufzunehmen? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.



Slow Food[®]
Schweiz-Suisse-Svizzera

Einmachen-Konservieren, einen Teil unserer Philosophie, die wir gerne mit Ihnen teilen.
Geschmack und Genuss wieder entdecken, frei von jeglichen Konservierungsstoffen.
Für Geniesser die über den Tellerrand hinausschauen.