



Die Geschichte...

Der «Bären» in Münsingen wird als ältestes Gasthaus im Kanton Bern anerkannt. Zuerst hiess das Haus «Gilge», später bis 1577, war es die «Lilie».

Es wird überliefert, dass im Jahr 1863 der Wind eine Tafel mit der Jahreszahl 1309 herunterblies. Vom 28. Februar 1371 gibt es einen Kaufvertrag, der uns Auskunft über die frühe Geschichte des Hauses liefert.

Im Jahr 1579 wurde der «Bären» neu erbaut, eine Holzzahringdatierung belegt jedoch, dass der älteste Teil des heutigen Gebäudes (die «Gaststube»), bereits aus dem Jahre 1536 stammt. Erst im 19. Jahrhundert wurde der nach Süden gerichtete Riegbau (das «Herrensäali») errichtet, später im 20. Jahrhundert, entstand dann der ehemalige Schlachthausenteil (heute das «Spyssäali»). Seither wurden immer wieder einzelne Teile des Hauses liebevoll renoviert.

Gemäss einer alten Sage...

«Nach der Schlacht beim Grauholz am 5. März 1798, zogen sich die engsten Gefolgsleute von Napoleon Bonaparte in das Aaretal zurück, um ihrem Kaiser die guten Neuigkeiten über den Sieg zu überbringen und das weitere Geschehen zu besprechen.

Es wurde vereinbart, dass man sich im «Bären» treffen würde, da Napoleon, sich dort mit seinen engsten Vertrauten aufhalten würde.

Ausserdem hatte er bereits bei einem früheren Besuch in Bern von diesem «Bären» im Bauerndorf Münsingen gehört und wollte sich persönlich ein Bild vor Ort machen.

Er genoss die feinen Speisen, den guten Wein und die umgänglichen Leute im Betrieb. Napoleon wurde nicht enttäuscht und entschädigte den Wirt grosszügig für seine Gastfreundschaft und Diskretion. Leider sind gewisse Habseligkeiten, die er damals dem Wirt geschenkt hatte, bis zum heutigen Tag verschwunden aber man munkelt, dass die in den Mauern des Hauses versteckt sind.»

«Diese Genussqualitäten von damals wollen wir auch heute unseren Gästen jeden Tag bieten.»



Gäste-Informationen

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
Samstag
Sonntag

11.00 - 23.00 Uhr
16.00 - 23.00 Uhr
geschlossen

Warme Küche & kalte Küche

Montag bis Freitag
Samstag

11.30 - 13.45 Uhr / 17.30 - 21.30 Uhr
17.30 - 21.30 Uhr

Leitungswasser

- zum Kaffee selbstverständlich kostenlos
- zum Essen mit anderen Getränken im normalen Rahmen kostenlos
- nur Leitungswasser 3 dl CHF 1.80 / 5 dl CHF 3.-

Private Anlässe

Bei uns sind diverse Apéros, Familien- & Firmenanlässe möglich.
Ab 30 Personen öffnen wir für Sie auch Sonntagmittag.
Gerne beraten wir Sie persönlich, in unserem Restaurant.

Besuchen Sie uns auch online

www.baeren-muensingen.ch
www.google.ch/Bären Münsingen 1371
www.facebook.com/1371 Bären Münsingen
www.tripadvisor.ch/Restaurant Bären 1371

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch & wünschen einen guten Appetit!











Gastgeber Ricardo Perpétua und das Bären Team




Suppen

Heimisbacher Suppe (Kartoffelcremesuppe mit Speck & Croutons)	8.6
 Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	9.6

Vorspeisen / Kleinigkeiten

  Oliven (100g) mariniert mit Knoblauch	4.8
  * Marktsalat mit Kernen	8.6
  * Gemischter Salat	9.6
  * Grosser Salatteller	19.8
„ Bäreplättli “ (120gr pro Portion) Hobelkäse, Schinken, Bauernwurst, Rohschinken, Chorizo	21.8
Kleines Rindstatar mit Brandy, Toast und Butter	23.8
  Lauwarmes Rinds - Carpaccio	24.8

 * hier wird auf die hausgemachte Deko verzichtet -
bitte informieren Sie uns über Ihren Wunsch für glutenfreien Salat





Glutenfrei



Laktosefrei

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Frühlingsrollen mit gemischtem Salat und Sweet Chili Sauce | 25 |
|  | Prosecco Risotto mit grilliertem Gemüse,
extra Vergine Olivenöl und einer Prise Fleur de Sel | 26 |
| | Mille - Feuille mit Pilzragout und Blattspinat | 26 |



Teigwaren

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Linguine mit grünem Rahm - Pesto und Pinienkerne | 23 |
| Linguine „à la mode du chef “
mit Riesencrevetten, Knoblauch, Zwiebeln und Chili | 37 |

Überbackenes

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|
|  | Oberländer - Rösti mit Schinken, Tomaten und Spiegelei | 19.8 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Gebratene Saibling - Filets an einer Kräuterbutter
mit Dampfkartoffeln | 36 |
| | Wolfsbarschfilet méditerranéen auf einem
Trüffel - Risotto mit getrockneten Tomaten & Oliven | 36 |
|  | Riesencrevetten „à la portugaise “
mit Butterreis und Knoblauch | 37 |

Fleisch Spezialitäten

	Spezielle „ Bären Bratwurst “ an einer hausgemachten Zwiebel - Sauce und einer goldbraunen Rösti	19.8
	„ Bärnbörger “ Rindfleisch - Burger im Sesam - Brötchen mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Cocktailsauce und Pommes Frites	25
	Pouletbrust - Geschnetzeltes an einer Senf - Crème - Sauce mit Reis und Pinienkernen	29
	Kalbsnieren „ Moulin de Mougins “ an einer Calvados - Sauce mit Nudeln	35
	Kalbsgeschnetzeltes an einer Kräuter - Crème - Sauce und einer goldbraunen Rösti	36
	„ Ziberli - Hoger - Lisi - Filet “ Schweinsfilet - Medaillons mit Lisi - Butternudeln	37
	Wienerschnitzel vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes Allumettes	39
	Rindsentrecôte „ Napoléon“ 200gr mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse	42

***Wir beziehen unser Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.
Die Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei (MSC)***

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“

Desserts

 Crème Catalane	9.8
 „Ämmitaler Brönnti Crème“	9.8
  Himbeersorbet mit Moscato d’Asti	11.8
  Sorbet „mon Colonel“	11.8
Warmer, hausgemachter „Chocolate Cake“ mit Vanilleglace und Ahornsirup (Wartezeit ca. 15 Minuten)	12.8
Leichtes Schoggimousse im „Brätzeli - Chörbli“ mit Orangen - Parfait	12.8
 Ballon „Surprise“ Joghurt Glace mit warmen Beeren	12.8
Käsevariation mit Feigensenf, Honig und Fruchtbrot	15.8
Diverse Glace Kugeln (Vanille, Schokolade, Espresso, Joghurt, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet)	3.5
 Portion Rahm	1.5