



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 Schlachthauseteil (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	11.00 - 23.00 Uhr
Samstag	16.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	geschlossen

Warme Küche & kalte Küche

Montag bis Freitag	11.30 - 13.45 Uhr / 17.30 - 21.30 Uhr
Samstag	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	9.8

Vorspeisen / Kleinigkeiten

  Oliven (100g) mariniert mit Knoblauch	5
  * Marktsalat mit Kernen	8.8
  * Gemischter Salat	9.8
  * Grosser Salatteller	20
„ Bäreplättli “ (120gr pro Portion) Hobelkäse, Schinken, Bauernwurst, Rohschinken, Chorizo	22
Kleines Rindstatar mit Brandy, Toast und Butter	24
  Lauwarmes Rinds - Carpaccio	25

 * 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	25.5
	Prosecco Risotto mit grilliertem Gemüse, extra Vergine Olivenöl und einer Prise Fleur de Sel	26.5
	Mille - Feuille mit Pilzragout und Blattspinat	26.5



Teigwaren

Linguine mit grünem Rahm - Pesto und Pinienkerne	23.5
Linguine „à la mode du chef “ mit Riesencrevetten, Knoblauch, Zwiebeln und Chili	37.5

Überbackenes

	Oberländer - Rösti mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	20
---	--	----

Fisch Spezialitäten

	Gebratene Saibling - Filets an einer Kräuterbutter mit Dampfkartoffeln	36.5
	Wolfsbarschfilet méditerranéen auf einem Kräuter - Risotto mit getrockneten Tomaten & Oliven	36.5
	Riesencrevetten „à la portugaise “ mit Butterreis und Knoblauch	37.5









Fleisch Spezialitäten

	Spezielle „ Bären Bratwurst “ an einer hausgemachten Zwiebel - Sauce und einer goldbraunen Rösti	20
	„ 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	29.5
	Kalbsnieren „ Moulin de Mougins “ an einer Calvados - Sauce mit Nudeln	35.5
	Kalbsgeschnetzeltes an einer Kräuter - Crème - Sauce und einer goldbraunen Rösti	36.5
	„ Ziberli - Hoger - Lisi - Filet “ Schweinsfilet - Medaillons mit Lisi - Butternudeln	37.5
	Wienerschnitzel vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes Allumettes	40
	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	12
  Sorbet „mon Colonel“	12
Warmer, hausgemachter „Chocolate Cake“ mit Vanilleglace und Ahornsirup (Wartezeit ca. 15 Minuten)	13
Leichtes Schoggimousse im „Brätzeli - Chörbli“ mit Orangen - Parfait	13
 Ballon „Surprise“ Joghurt Glace mit warmen Beeren	13
Käsevariation mit Feigensenf, Honig und Früchtebrot	16
Diverse Glace Kugeln (Vanille, Schokolade, Espresso, Joghurt, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet)	3.5
 Portion Rahm	1.5