



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 Holzjohringdatierung 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

Ab 04. Juli bis 14. August 2022 spezielle Öffnungszeiten

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 & Team



Suppen

-   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 & Sweet Chili Sauce | 25.5 |
|  Prosecco Risotto mit grilliertem Gemüse,
extra Vergine Olivenöl & einer Prise Fleur de Sel | 26.5 |

Teigwaren




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

Fisch Spezialitäten

- | | |
|---|------|
| Wolfsbarschfilet méditerranéen auf einem
Kräuter - Risotto mit getrockneten Tomaten & Oliven | 36.5 |
|  Riesencrevetten „à la portugaise“
mit Butterreis und Knoblauch | 37.5 |

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











Fleisch Spezialitäten

	Spezielle „ Bären Bratwurst “ an einer hausgemachten Zwiebel - Sauce & einer goldbraunen Rösti	20
	„ Bärnbörger “ Rindfleisch - Burger im Sesam - Brötchen mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Cocktailsauce & Pommes Frites	25
	Pouletbrust - Geschnetzeltes an einer Senf - Crème - Sauce mit Reis & Pinienkernen	29.5
	Kalbsgeschnetzeltes an einer Kräuter - Crème - Sauce & einer goldbraunen Rösti	36.5
	„ Ziberli - Hoger - Lisi - Filet “ Schweinsfilet - Medaillons mit Lisi - Butternudeln	37.5
	Wienerschnitzel vom Kalb mit Marktgemüse & Pommes Allumettes	40
	Rindsentrecôte „ Napoléon “ 200gr mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites & 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 traffe“

Desserts

 Crème Catalane	9.8
 „Ämmitaler Brönnti Crème“	9.8
 Eiskaffee	10
 Coupe Dänemark	11
  Himbeersorbet mit Moscato d’Asti	12
  Sorbet „mon Colonel“	12
Warmer, hausgemachter „Chocolate Cake“ mit Vanilleglace & Ahornsirup (Wartezeit ca. 15 Minuten)	13
 Ballon „Surprise“ Joghurt Glace mit warmen Beeren	13
Diverse Glace Kugeln (Vanille, Schokolade, Espresso, Joghurt, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet)	3.5
 Portion Rahm	1.5