



Die Geschichte...

Als ältestes Gasthaus im Kanton Bern wird allgemein der «Bären» angesehen.
(zuerst «Gilge», später bis 1577 «Lilie» genannt)

Er muss bereits zu Beginn des 14. Jahrhunderts existiert haben.

Es wird überliefert, dass 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.

1579 wurde der «Bären» neu erbaut, doch eine Holzjahrringdatierung belegt, dass der älteste Teil des heutigen Gebäudes bereits aus dem Jahre 1536 stammt. Erst im 19. Jahrhundert wurde der nach Süden gerichtete Riegbau, im 20. Jahrhundert der ehemalige Schlachthausenteil errichtet.

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 können.»*



Gäste Informationen

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag	11.00 - 23.00 Uhr
Freitag	11.00 - 23.30 Uhr
Samstag	16.00 - 23.30 Uhr
Sonntag	geschlossen

Warme Küche und 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.-

Was können wir Ihnen sonst noch alles anbieten?

- diverse Apéros, Familienfeste und Firmenanlässe für jedes Budget

Gerne beraten wir Sie persönlich in unserem Restaurant.

Besuchen Sie uns auch online unter:

www.baeren-muensingen.ch

[www.facebook.com/1371 Bären Münsingen](https://www.facebook.com/1371BärenMünsingen)

[www.tripadvisor.ch/Restaurant Bären 1371](https://www.tripadvisor.ch/Restaurant/Bären1371)

Wir danken Ihnen jetzt schon für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Gastgeber Ricardo Perpétua und das Bären Team



Suppen

Heimisbacher Suppe	8.5
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	9.5

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Oliven (100g) mariniert mit Knoblauch	4.5
Marktsalat mit Kernen	8.5
Gemischter Salat	9.5
* Bäreplättli * 120gr pro Portion (Hobelkäse, Bauernwurst, Rohschinken, Chorizo, Schinken)	19.5
Grosser Salatteller	19.5
Kleines Rindstatar mit Brandy, Toast und Butter	22.5
Lauwarmes Rinds - Carpaccio	23.5

Vegetarische Spezialitäten

Frühlingsrollen mit gemischtem Salat und Sweet Chili Sauce	23.5
Prosecco Risotto mit grilliertem Gemüse, extra Vergine Olivenöl und einer Prise * Fleur de Sel *	25.5
Mille - Feuille mit Pilzragout und Blattspinat	25.5

Teigwaren

Linguine mit grünem Rahm - Pesto und Pinienkerne	22.5
Linguine * à la mode du chef * mit Riesengarnelen, Knoblauch, Zwiebeln und Chili	36.5

Überbackenes

Oberländer - Rösti mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	19.5
--	------

Fisch Spezialitäten

Wolfsbarschfilet auf einem Beluga Linsenbeet an einem Pesto - Weissweinschaum	34.5
Gebratene Saiblingsfilets an einer Kräuterbutter mit Dampfkartoffeln	35.5
Riesengarnelen * à la portugaise * mit Butterreis und Knoblauch	36.5

Fleisch Spezialitäten

Spezielle * Bären Bratwurst * an einer hausgemachten Zwiebel - Sauce und einer goldbraunen Rösti	19.5
* Bärnburger * Rindfleisch - Burger im Sesam - Brötchen mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites	24.5
Pouletbrust - Geschnetzeltes an einer Senf - Crème - Sauce mit Reis und Pinienkernen	28.5
Kalbsnieren * Moulin de Mougins * an einer Calvados - Sauce mit Nudeln	34.5
Kalbsgeschnetzeltes an einer Kräuter - Crème - Sauce und einer goldbraunen Rösti	35.5
* Ziberli - Hoger - Lisi - Filet * Schweinsfilet - Medaillons mit Lisi - Butternudeln	36.5
Wienerschnitzel vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes Allumettes	38.5
Rindsentrecôte * Napoléon * 180gr mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse	39.5

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

Desserts

Crème Catalane	9.5
* Ämmitaler Brönnti Crème *	9.5
Himbeersorbet mit Moscato d’Asti	10.5
Sorbet * mon Colonel *	11.5
Warmer, hausgemachter * Chocolate Cake * mit Vanilleglace und Ahornsirup (Wartezeit ca. 15 Minuten)	12.5
Leichtes Schoggimousse im Brätzeli-Körbli mit Orangen-Parfait	12.5
Ballon * Surprise * Joghurt Glace mit warmen Beeren	12.5
Käsevariation aus der Region mit Feigensenf, Honig und Fruchtebrot	12.5
Diverse Glace Kugeln (Vanille, Schokolade, Espresso, Joghurt, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet)	3.5
Portion Rahm	1.5