



## 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 «Spyssäli»). 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  
noch, unseren Gästen jeden Tag bieten können.»*



## Gäste-Informationen

### Öffnungszeiten

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Montag - Freitag | 11.00 - 23.00 Uhr |
| Samstag          | 17.00 - 23.00 Uhr |
| Sonntag          | geschlossen       |

### Warme Küche & kalte Küche

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Montag bis Freitag | 11.30 - 13.45 Uhr / 18.00 - 21.30 Uhr |
| Samstag            | 18.00 - 21.30 Uhr                     |

### Leitungswasser

- zum Kaffee selbstverständlich kostenlos
- zum Essen mit anderen Getränken, im normalen Rahmen kostenlos
- nur Leitungswasser 3 dl CHF 2.- / 5 dl CHF 4.-

### Private Anlässe

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

### Besuchen Sie uns auch online

[www.baeren-muensingen.ch](http://www.baeren-muensingen.ch)  
[www.google.ch/Bären Münsingen 1371](http://www.google.ch/Bären Münsingen 1371)  
[www.facebook.com/1371 Bären Münsingen](http://www.facebook.com/1371 Bären Münsingen)  
[www.tripadvisor.ch/Restaurant Bären 1371](http://www.tripadvisor.ch/Restaurant Bären 1371)

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

Gastgeber Ricardo Perpétua & das Bären Team



## Suppen

Heimisbacher Suppe  
(Kartoffelcremesuppe mit Speck & Croutons) 10

 Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert 10

## Vorspeisen / Kleinigkeiten

  Oliven (100gr.) mariniert mit Kräuter & Knoblauch 6


  \* Marktsalat mit Kernen 10

  \* Gemischter Salat 12

  \* Grosser Salatteller 24

„Bäreplättli“ (120gr. pro Portion)  
Hobelkäse, Schinken, Bauernwurst, Rohschinken, Chorizo 23

Rindstatar mit Brandy, Toast & Butter  
(klein oder gross) 25 / 36

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




Glutenfrei



Laktosefrei

## Überbackenes

-  „Oberländer - Rösti“ (Schinken, Tomaten & Spiegelei) 22

## Vegetarische Spezialitäten


Linguine mit grünem Rahm - Pesto & Pinienkerne 25

Frühlingsrollen mit gemischtem Salat & Sweet Chili Sauce 26

-  Prosecco Risotto mit grilliertem Gemüse,  
Extra Vergine Olivenöl & einer Prise Fleur de Sel 28

## Fisch Spezialitäten

Wolfsbarschfilet „médierranéen“ auf einem  
Trüffel - Risotto mit getrockneten Tomaten & Oliven 40










-  Riesencrevetten „à la portugaise“  
mit Paprika, Butterreis & Knoblauch 40

## Fleisch Spezialitäten

|   |    |
|---|----|
| Spezielle „Bären Bratwurst“ an einer hausgemachten<br>Zwiebel - Sauce & einer goldbraunen Rösti   | 23 |
| Rosa gebratener „HORNOCHS Wagyu Rinds - Burger“<br>mit Cheddar Cheese, Speck, Rotkabis, Röstzwiebeln,<br>BBQ-Sauce & Pommes Frites                                      | 33 |
|  Pouletbrust - Geschnetzeltes<br>an einer Senf - Crème - Sauce mit Reis & Pinienkernen | 33 |
| Kalbsnieren „Moulin de Mougins“<br>an einer Calvados - Sauce mit Nudeln   | 40 |
|  Kalbsgeschnetzeltes an einer<br>Kräuter - Crème - Sauce & einer goldbraunen Rösti   | 40 |
| „Ziberli - Hoger - Lisi - Filet“<br>Schweinsfilet - Medaillons mit Lisi - Butternudeln  | 41 |
| Wienerschnitzel vom Kalb<br>mit Marktgemüse & Pommes Allumettes   | 44 |
| Rindsentrecôte „Napoléon“ 200gr.<br>mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken,<br>Pommes Frites & Gemüse   | 46 |

\* Wir beziehen unser Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.  
Die Fische & Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei. \*

## Desserts

|   |    |
|---|----|
|  Crème Catalane  | 10 |
|  „Ämmitaler Brönnti Crème“   | 10 |
|  Eiskaffee   | 11 |
|  Coupe Dänemark  | 11 |
|   Himbeersorbet mit Moscato d’Asti | 13 |
|   Sorbet „mon Colonel“           | 13 |
| Leichtes „Schoggimousse“ mit Orangen - Parfait  | 13 |
| Warmer, hausgemachter „Chocolate Cake“ mit Vanilleglace und Ahornsirup (Wartezeit ca. 15 Minuten)   | 13 |
| Diverse Glace Kugeln<br>(Vanille, Schokolade, Espresso, Joghurt, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet)  | 4  |
|  Portion Rahm  | 2  |

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