

BÄREN

GASTHAUS ★★★ HOTEL

Seit 1454 als Restaurant geführt

Speisen

Flecken 11 - 6023 Rothenburg
Tel: +41 41 280 90 22
info@baeren-rothenburg.ch - www.baeren-rothenburg.ch

Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

Geschichte des Hauses

1454 In der Urkunde über den Grabenstreit in Rothenburg wird von einem «Hohenhus» und erstmals vom «Wirt zu Rothenburg» berichtet.

1707 Umbau durch den damaligen Besitzer Paul Thürig zur heutigen Gestalt und Grösse. Ausmasse ca. 16x15m, Firsthöhe 17m.

Im gemauerten Erdgeschoss befanden sich die Stallungen und zwei grosse Gewölbekeller, die noch heute original erhalten sind.

Im ersten Stock war auf der Fleckenseite die Gaststube eingerichtet sowie die Küche und Wohnstuben.

Der zweite Stock stand für Kammern zur Verfügung. Der grosse zweistöckige Dachraum enthielt den ersten Theatersaal von Rothenburg und Räume für Getreide und Vorräte. Auch die Rauchkammer fehlte nicht.

An diese Erbauungszeit erinnert der steinerne Türsturz des damaligen Haupteinganges, der bei einem späteren Umbau im Keller eingemauert wurde mit der Inschrift:

Bauwen war ein ordentlichen sit / eim jeden will ichs raten nit / so ich min Bauw volendet han / heust mir gelt schier jederman.

1751 Besitzerwechsel an Anton Häfliger, anschliessend ab 1770 Hansjörg Häfliger, der 1794 das barocke Wirtschaftsbuffet in der Gaststube (heute Rudolfstube) einbauen liess.

1802 Erwerb durch Ulrich Mattmann. Fünf Generationen der Familie Mattmann gaben dem Haus ihr Gepräge. Verschiedene Umbauten wurden speziell im ersten und zweiten Obergeschoss durchgeführt wie: Saalvergrösserung, Zimmerausbauten etc.



Diverse Fassadenveränderungen wurden im letzten Jahrhundert durchgeführt. Die Holzblockbaufassade wurde verändert und mit einem Bogen (Bernerbogen) verkleidet, später eine Riegelverkleidung aufgesetzt. Der Westteil behielt bis heute das echte Riegelmauerwerk.

1899 Umbau der Stallungen im Erdgeschoss zur Gaststube mit Office. Zusätzlicher Weinkellerausbau.

1953 Abbruch des WC-Häuschens auf der Westseite und dreistöckiger Anbau für sanitäre Räume.

1983 Verkauf durch die Erbgemeinschaft Mattmann an E. Cerutti-Stofer. Beginn der Umbau- und Renovationsstudien, Bauuntersuchungen, archäologischen Grabungen, Bauprojekten und Baubewilligungsverfahren.

1986 Baubeginn der umfassenden Renovationen mit Abbruch des Westanbaues, Ausbrucharbeiten, Umbauten, Sicherungsarbeiten und Ergänzung nichtunterkellelter Räume. Einzug einer Fundamentsplatte in verschiedenen Etappen.

Tragkonstruktionen für das 1. und 2. Obergeschoss. Anbau des Treppen- und Liftturmes auf der Westseite. Neue technische Einrichtungen für Heizung, Lüftung, Elektro und Sanitär. Restaurierung aller Holztäferwände und Decken, Türen und Beschläge, Ofen, Parkettböden mit stilgerechten Ergänzungen. Restaurierung Wirtschaftsbuffets, Tische und Stühle.

1987 Wiedereröffnung des Gasthauses am 15. Dezember 1987.

1988 Bau der zweistöckigen Tiefgarage, sowie des neuen Wohn- und Geschäftshauses anstelle der alten Scheune.

Das Gasthaus Bären weist heute ein vielfältiges Raumangebot auf:

- ❖ Gaststube mit Buffetanlagen und Sitzbar, 50 Plätze;
- ❖ Jägerstübli, 12 Plätze;
- ❖ Bärenkeller, 26 Plätze;
- ❖ Grottino, 8 Plätze;
- ❖ Mattmannstube, 30 Plätze;
- ❖ Rudolfstube, 40 Plätze.
Die Mattmannstube kann mit der Rudolfstube zu einem Saal für 70 Personen verbunden werden.
- ❖ Grosse Terrasse, neu renoviert 2019 für den Sommerbetrieb.
- ❖ Hotelzimmer im 2. Obergeschoss, zwei Einzelzimmer und sechs Doppelzimmer, alle mit WC, Bad oder Dusche und einem Flachbild-TV.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit Feigensenf, Französischem oder Italienischem Dressing

8.50/10.50

Gemischte Salatkomposition

mit Feigensenf, Französischem oder Italienischem Dressing

10.50/12.50

Knackiger Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei garniert

14.50

Suppen

Rindskraftbrühe

mit Ei, Flädli oder Sherry

12.50

Kresse Cremesuppe

13.50

Randen Cremesuppe

mit bunten Gemüse Chips

13.50

Klassiker

Schweinsschnitzel/Kalbschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	30.50/41.50
Cordon Bleu vom Schwein/Kalb nach «Bären Art» dazu Pommes frites und Gemüse	33.50/44.50
Kalbsleberli «Maison» in Kräuterbutter gebraten dazu Rösti	33.50
Gebratene Walliser Lachsforelle mit Thymianbutter, Safran-Tagliatelle und Brokkoli	29.50

Tatar

Rinds-Tatar «Classic» mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern	26.50/31.50
Rinds-Tatar «Bären Art» mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern, es wird mit Kräuterbutter gratiniert	29.50/34.50

Special Cordon Bleu

Cordon Bleu classic vom Schwein/Kalb dazu Pommes frites und Gemüse	33.50/44.50
XXL Cordon Bleu vom Schwein/Kalb (450g) nach «Bären Art» dazu Pommes frites	43.50/54.50
Poulet Cordon Bleu mit Safran Risotto gefüllt mit Waldpilzen und Speck	35.00
Rinds Cordon Bleu mit Tomatenspaghetti und frischem Basilikum gefüllt mit Rohschinken und Bress Bleu	39.50
Italy Schweins Cordon Bleu mit Verdura Tagliatelle gefüllt mit Taleggio und Rohschinken	34.50
Dorsch Cordon Bleu im Bierteig mit Kartoffelstampf und Broccoli gefüllt mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln	32.50
Gemüse Cordon Blue mit Pommes frites gefüllt mit Auberginen und Zucchetti, Tomaten Olivenpaste und frisch Käse	28.00

Vegetarisch

Rösti - Pastetli mit Marktgemüse an einer feinen Kräuterrahmsauce	27.50
Spaghetti Verdura mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch und Parmesanspäne	26.00
Zitronen-Mascarpone-Risotto mit sautierten Cherrytomaten und frischem Basilikum	26.00

Heisser Stein

Bitte keine Kräuterbutter und Saucen auf den Stein geben.

Schweinssteak	200/300g	30.50/41.00
Schweinsfilet	200/300g	39.00/48.00
Rinds-Entrecôte	200/300g	46.00/56.00
Rinds-Filet	200/300g	54.50/65.50
Rindsfilet und Crevetten (VNM)	150g und 100g	49.50

Bitte wählen Sie eine Beilage und drei Saucen nach Wahl

Saucen

Kräuterbutter
Teufel-Sauce
Knoblauchsauce
Barbecue Sauce

Beilagen

Pommes frites
Thymian Risotto
Tagliatelle
Rösti Krokette
Kartoffel Mascarpone Stampf

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Rohstoffe

Wir engagieren uns für einen klimafreundlichen Genuss und Nachhaltigkeit

Wir legen grossen Wert auf Gerichte, welche aus saisonalen und regionalen Zutaten zubereitet werden. Die Produkte stammen, wenn immer möglich aus der Region, denn wir als Unternehmen tragen auch gerne Verantwortung für unsere Umwelt. Dank ihr können wir unsere Köstlichkeiten auf den Tellern zaubern.

Deklaration

Nicht deklarierte Speisen (Fleisch & Fisch) stammen aus der Schweiz. Wir kaufen nach Möglichkeit Schweizer Qualitäts-Weiderind. Das Schweinefleisch und Poulet stammen aus der Zentralschweiz

Unsere Lebensmittel Lieferanten

Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen

Schweizer Fleisch

Rosa und Peter Bachmann-Suter aus Malters

Schweizer Eier

Senet

Fisch

Transgourmet/Prodega

Lager und Economat, Fleisch, Fisch

Aus dem Ausland stammendes Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse können mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Kann auch mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

WLAN

**Netzwerk: Baeren
Passwort: 60236023**