

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. 7,7% 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 Tüersturz 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, 70 Plätze;
- ❖ Jägerstübli, 15 Plätze;
- ❖ Bärenkeller, 30 Plätze;
- ❖ Grottino, 12 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.

Kalte und warme Vorspeisen

Rindskraftbrühe 11.50
mit Ei, Flädli oder Sherry

Bündner Gerstensuppe 16.00/12.50
mit oder ohne Wienerli

Bunter Blattsalat 7.50/10.50
mit Feigendressing, Französischer oder Italienischer Sauce

Cesar Salat 15.50
mit Speck und Pouletbruststreifen

Knackiger Nüsslisalat mit Ei 14.50
garniert mit knusprigem Speck und Croûtons

Tatar

Tatar «Classic» 21.50/31.50
mit Gurken, Zwiebeln und Kapern,
serviert mit Toastbrot und Butter

Hauptgang

Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Käse serviert	28.50/22.50
Rösti-Pastetli mit Marktgemüse an einer feinen Kräuterrahmsauce	26.50
Zanderknusperli 200g (KAZ) mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Spinat	34.50
Portion Zanderknusperli 300g (KAZ) mit Tartarsauce	34.50
Schweinsschnitzel (CH) oder Kalbschnitzel (CH) paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.50/39.50
Schweinsbratwurst (CH) an Zwiebelsauce mit Pommes frites	23.50
Cordon Bleu vom Schwein (CH) nach «Bären Art» dazu Pommes frites und Gemüse	33.50
Kalbsleberli (CH) «Maison» im Kräuterbutter gebraten dazu Rösti	32.50
Clubsandwich (Pouletbrust, Speck, Spiegelei) dazu Pommes Frites	24.50

„Heisser Stein“

Bitte keine Kräuterbutter, Saucen oder andere Fettstoffe auf den Stein geben.

Pouletbrust (CH)	200/300g	34.00/41.00
Schweinssteak (CH)	200/300g	30.00/40.00
Strauss (CH) von Sempach	200/300g	48.00/58.00
Rinds-Entrecôte (CH)	200/300g	46.00/56.00
Rinds-Filet (CH)	200/300g	52.00/62.00

Zu allen «Heisser Stein»-Gerichten servieren wir Ihnen zwei verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl.

Saucen:

Kräuterbutter
Teufel-Sauce
Knoblauchsauce
Currysauce
Tartar-Sauce

Beilagen:

Pommes frites
Tagliatellen
Rösti-Kroketten
Risotto

Das beliebte Fondue Chinoise Menü

ab zwei Personen

Winterlicher Blattsalat
mit Feigensenfdressing und Wildschweinschinken

Fondue Chinoise à discrétion
vom Rind, Poulet, Schwein und Kalb
mit Reis und Pommes frites

Hausgemachte Schwarzwälder Torte

Menü pro Person Fr. 67.00

Fondue Chinoise à discrétion pro Person Fr. 53.00

Unsere Rohstoffe

Wir beziehen unsere Lebensmittel von folgenden Lieferanten:

Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen:

Fleisch

Straussenfarm Grüter in Sempach:

Straussenfleisch

Rosa und Peter Bachmann-Suter aus Malters:

Eier

Nils Hofer aus Meggen:

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 mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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