

# 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 mit / so ich min Bauwvolendethan / 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.

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat 6.50/9.50

Gemischter Salat 7.50/11.50

Rüebli Ingwer Suppe 11.50

Bouillon mit Flädli oder Ei 10.50

Zu unseren Salaten wählen Sie ein Dressing:

Italienisch, Französisch oder Feigen-Senf

## Kalte Leckereien

Tatar «Classic» mit Gurken, Zwiebeln und Kapern		19.50/29.50
Tatar «Bären Art» mit Kräuterbutter gratiniert		23.50/33.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce		19.50/28.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella, Basilikum		15.50/19.50
Griechischer Salat Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und Oliven		15.50/19.50
Wurst-Käsesalat einfach oder garniert		14.50/17.50
Thonsalat einfach oder garniert		14.50/17.50

## Klassiker

Jambalaya (Karibisches Reisgericht)		24.50
Rösti-Pastetli mit Marktgemüse an einer feinen Kräuterrahmsauce		25.50
Schweinschnitzel <sup>(CH)</sup> paniert Pommes frites und Gemüse		27.50
Schweinscordon bleu <sup>(CH)</sup> «Alpchäs» mit Gruyère, Pommes frites und Gemüse		32.50
Kalbsleberli <sup>(CH)</sup> «Maison» mit Butter und Kräutern dazu Rösti		31.50
Egliknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse		30.50

## vom Grill

Pouletbrust (CH)	29.50
Schweinssteak (CH)	27.50
Spareribs (CH)	29.50
Rinds-Entrecôte (CH)	43.50
Rindsfilet (CH)	51.50
Schweins Tomahawk (CH) 360g	38.50
Ganze Dorade mariniert (GR)	37.50
Vegi Burger	 22.50

Alle Gerichte als Fitness möglich oder wählen Sie eine untenstehende Beilage dazu:

Pommes frites  
Rösti-Kroketten  
Country-Cuts  
Gemüse

Zu unseren Salaten wählen Sie die Dressings:  
Italienisch, Französisch oder Feigen-Senf

Zum Fleisch servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Teufel-Sauce, Tartarsauce oder Knoblauchsauce

# Unsere Rohstoffe

Wir beziehen unsere Lebensmittel von folgenden Lieferanten:

**Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen:**

Fleisch, Poulet

**Rosa und Peter Bachmann-Suter aus Malters:**

Eier

**Seinet Comestibles Luzern:**

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.