

# BÄREN

GASTHAUS ★★★ HOTEL

---

*Seit 1454 als Restaurant geführt*

## Speisen

Flecken 11 - 6023 Rothenburg  
Tel: +41 41 280 90 22 - Fax: +41 41 280 08 80  
info@baeren-rothenburg.ch - www.baeren-rothenburg.ch

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und bewirten zu dürfen und heißen Sie mit unserem Team herzlich willkommen.

Mit unserer Speisekarte sind wir sehr bemüht, für jeden Geschmack etwas bereitzuhalten. Sie wird je nach Jahreszeit mit saisonalen Speisen ergänzt.

Wir legen viel Wert auf frische Produkte, die sorgfältig, leicht und schonend verarbeitet werden.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr zu bewegen, ist für uns das gesteckte Ziel. Wir sind glücklich, es immer wieder erleben zu dürfen.

Falls Sie Meinungen und Verbesserungsvorschläge, mit guten oder auch mit kritischen Worten haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Diese wertvollen Informationen sind es, die uns immer wieder einen Schritt weiterbringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant

Ihr Gastgeber

Reto Unternährer  
und Mitarbeiter

## 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 mit / so ich min Bauwvolendethan / heust mir gelt schier jederman.

**1751** Besitzerwechsel an Anton Häfliger, anschliessend ab 1770 Hansjörg Häfliger, der 1794 das barocke Wirtschaftsbuffer 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 Erbengemeinschaft 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 nichtunterkellerten 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 Hotel 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.
- Gartenrestaurant für den Sommerbetrieb.
- Hotelzimmer im 2. Obergeschoss, 15 Betten in Einer-, Zweier- und Dreierzimmer, alle mit WC, Bad oder Dusche, Radio und TV.

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat mit Blätterteigstange	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	11.50
Bouillon mit Flädli oder Ei	10.50

Zu unseren Salaten wählen Sie ein Dressing:

Italienisch, Französisch, Feigen-Senf oder Balsamico

### Tatar

Tatar «Classic» mit Gurken, Zwiebeln und Kapern	19.50/29.50
Tatar «Bären Art» mit Kräuterbutter gratiniert	23.50/33.50

# Hauptgerichte

Rösti-Pastetli mit Marktgemüse an einer feinen Kräuterrahmsauce	25.50
Spaghetti aglio e olio mit Rucola	23.50
Rösti Gärtnerin mit Gemüse und Käse überbacken	24.50
Egliknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Gemüse	34.50
Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinrahmsauce Salzkartoffeln und Gemüse	33.50
Pouletbrüstli mit Pfefferrahmsauce Nudeln und Gemüse	29.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti	22.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	27.50
Schweinsrahmschnitzel Nudeln und Gemüse	27.50
Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu «Alpchääs» mit Gruyère Pommes frites und Gemüse	32.50/43.50
Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu «Berner Art» mit Speck und Sbrinz gefüllt Gemüse und Röstikroketten	33.50/44.50

Schweins-Riesen-Cordon bleu ca. 600g Pommes frites	48.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art» Pommes frites und Gemüse	39.50
Piccata vom Kalb Tomatenspaghetti	39.50
Zürcher Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce und Rösti	38.50
Kalbsleberli Maison mit Butter und Kräutern dazu Rösti	31.50
Kalbsleberli «Rothenburger Art» an Balsamico Sauce dazu Rösti	32.50

# „Heisser Stein“

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

Pouletbrüstli (CH)	200/300g	31.50/38.50
Schweinssteak (CH)	200/300g	28.50/36.50
Lammrückenfilet (NZL)	200/300g	38.50/47.50
Rinds-Entrecôte Angus Beef (ARG/URY)	200/300g	39.50/48.50
Rinds-Filet Angus Beef (ARG/URY)	200/300g	49.50/59.50
Pferde-Entrecôte (USA/CAN)	200/300g	37.50/44.50
Surf and Turf Rindsfilet und Riesencrevetten	150g Filet, 100g Crevetten	51.50

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

**Saucen:**

Kräuterbutter  
Teufel-Sauce  
Knoblauchsauce

**Beilagen:**

Pommes frites  
Country-Cuts  
Kroketten  
Nudeln



Wir bieten Ihnen ein Essvergnügen der besonderen Art – jeder Gast ist sein eigener Meisterkoch und Geniesser!

Das unvergleichbare Erlebnis vom «heissen Stein»: fettarm, vollwertig, leicht und bekömmlich, heiss, saftig und zart bis zum letzten Bissen.

Das Garen (Grillieren) auf dem «heissen Stein» ist ein edles frisches garen ohne Fett, ohne Salz und Fremdstoffe in geselliger Runde am Tisch. Ob bleu, saignant, à point oder bien cuit bestimmen Sie selbst. Jedes Stück schmeckt ganz nach Ihrem eigenen Geschmack.

Ein Brutzelspass ohne Fettspritzen und Qualm.

So funktioniert es: Das Grillgut ohne Fettstoffe auf den 350°C heissen Speckstein legen. Alle 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Fleisch durchstreifen und mit Hilfe einer Gabel das Stück wenden, damit kein Saft austritt (eine Art Niedergaren).

Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Fleisch den gewünschten Bratgeschmack erreicht hat; blutig, rosé oder durchgebraten.

## **Unsere Rohstoffe...**

Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität. Herkunft: Kalb- und Schweinefleisch (CH), Rind (ARG, AUS, URY), Geflügel (CH), Lammfleisch (NZL), Wild (CH oder EU-Länder), Fische und Krustentiere je nach Fang und Verfügbarkeit unserer Lieferanten.

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber