



GASTGEBER SEIT 1526

JUBILÄUMSMENU

Tagessuppe
Potage du jour

Pochierte Bielersee Felchenfilets an Weissweinsauce, Pilaw-Reis
Filets de féra pochés, sauce au vin blanc, riz pilaw

Gebackene Zanderfilets, Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln
Filets de sandre frits, sauce mayonnaise et pommes nature

Tagesdessert von unserem Pâtissier
Dessert du jour de notre pâtissier

Menu komplett zum Jubiläumspreis von:
Menu complet au prix du jubilé de:

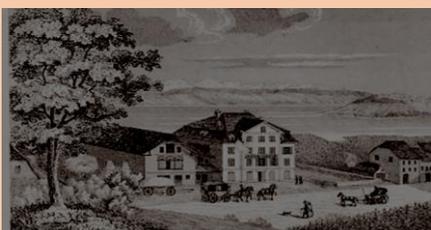
491 x



Rappen/ Centimes + 8% MwSt. / TVA = 53.10

Im Ortsteil Grosstwann, zwischen dem heutigen Bären und der Kirche liegt eine Gasse, die „Bärenländti“. Sie zeigt gegen den See und ihr Name sagt aus, dass sie etwas mit dem „Bären“ zu tun hat. Tatsächlich stand hier, seit 1526, Twann's erste „Bären“Wirtschaft. Über die Ländten wickelte sich ein grosser Teil des Warenverkehrs ab. Um Wein und andere Güter zu transportieren, kannte Twann damals nur den Seeweg.

Mit dem Strassenbau um 1835 von Biel nach Neuenstadt, zügelte der „Bären“ in den heutigen „Rebstock“ in der Dorfgasse. Im Jahre 1840 entstand der Neubau des „Bären“ am heutigen Standort. Ein strategischer Punkt, weil von hier aus ein paar Jahre später die Tessenbergerstrasse gebaut wurde.



Im Jahre 1924 erwarben Emil und Rosa Hubler-Salzmann den „Bären“. Sie bauten das Hotel um und erweiterten es stetig. Das Hotel wurde so zum grössten Gastwirtschaftsbetrieb unserer Region. 1995 erwarb die Familie Aeschlimann-Cornu den Betrieb, welcher damit in der Verwandtschaft verblieb, da Elisabeth Aeschlimann-Cornu die Grossnichte der Rosa Hubler ist. Ihre Eltern, Lucien und Martha Cornu, prägten während Jahrzehnten den „Bären“ mit und waren die grossen Stützen der Patrons.