

★★★  
HOTEL BÄREN  
TWANN



## Jubiläumsmenü



Tagessuppe  
*Potage du jour*  
\*\*\*

Pochierte Bielersee-Felchenfilets an Weissweinsauce mit Pilawreis  
*Filets de féra pochés, sauce au vin blanc, riz pilaf*  
\*\*\*

Gebackene Zanderfilet, Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln  
*Filets de sandre frits, sauce mayonnaise de pommes nature*  
\*\*\*

Tagesdessert  
*Dessert du jour*

Menu komplett zum Jubiläumspreis 499x  
*Menu complet au prix du jubilé de 499x*



zuzüglich MwSt.  
plus TVA

**CHF 54.30**

## Gastgeber seit 1526...

...Im Ortsteil Grosstwann, zwischen dem heutigen «Bären» und der Kirche liegt eine Gasse, die «Bäreländti». Sie zeigt gegen den See und ihr Name sagt aus, dass sie etwas mit dem «Bären» zu tun hat. Tatsächlich stand hier, seit 1526, Twanns 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 Dorfasse. Im Jahre 1840 entstand der Neubau des Bären am heutigen Standort. Ein strategischer Punkt, weil von hier aus ein paar Jahr später die Tessenbergstrasse gebaut wurde.



Im Jahre 1924 erwarben Emil und Rosa Hubler-Salzman 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. 2015 hat Marc Aeschlimann als vierte Generation das Ruder des Bären Twann übernommen.

## UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

## MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

**Menu Felchen Fr. 55.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Felchenfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
oder  
Felchenfilets nach Müllerinart (Fr. 57.50)  
Salzkartoffeln  
\* \* \*  
Süsse Überraschung

**Menu Egli gebacken Fr. 57.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Eglifilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Süsse Überraschung

**Menu Egli Halb/Halb Fr. 59.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Eglifilets Müllerinart  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Eglifilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Süsse Überraschung

**Menu Zander Fr. 55.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Zanderfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Süsse Überraschung

**Menu bondelles Fr. 55.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de bondelle frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
ou  
*Filets de bondelle meunière (Fr. 57.50)*  
*Pommes nature*  
\* \* \*  
*Dessert surprise du jour*

**Menu perches frites Fr. 57.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de perche frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert surprise du jour*

**Menu perche moitié/moitié Fr. 59.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Filets de perche meunière*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de perche frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert surprise du jour*

**Menu sandre Fr. 55.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de sandre frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert surprise du jour*

## VORSPEISEN / ENTRÉES

---

Für e Gluscht  
Une petite envie

<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
<b>Blattsalat</b> <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 9.50
<b>Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen</b> <i>Salade de doucette à l'œuf, et ses croûtons</i>	Fr. 12.50    Fr. 15.50
<b>Nüsslersalat mit sautierten Champignons und Speckwürfeln</b> <i>Salade de doucette aux champignons sautés et lardons</i>	Fr. 13.50    Fr. 16.50

## SUPPEN / POTAGES

---

<b>Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod</b> <i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr. 16.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i>	Fr. 9.50
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl</b> <i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graines de courge</i>	Fr. 12.50
<b>Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen</b> <i>Crème de bolets parsemée de fines tranches de magret de canard fumé</i>	Fr. 13.50

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

---

**Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney** Fr. 31.00  
*Ravioles farcis à la courge, crémeuse aux fines herbes, champignons des bois sautés et chutney de potirons*

**Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney** Fr. 29.50  
*Risotto aux champignons des bois et chutney de courge*

**Seeländer Gemüseteller mit Salzkartoffeln** Fr. 29.50  
*Assiette de légumes «Seelandais » pommes nature*

## SAISONALE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES

---

**Saftiges Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus auf schwarzen Beluga-Linsen und Bratkartoffeln** Fr. 38.50  
*Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes sur lentilles noires de Beluga et pommes rissolées*

**Zartes Lamm Entrecôte „Rolls-Royce“ vom Grill mit Kräuterbutter, Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites** Fr. 42.50  
*Entrecôte d'agneau « Rolls-Royce » grillée beurre aux herbes, bouquet de légumes du Seeland et pommes frites*

**Sautierte Riesencrevetten „Black Tiger“ an fruchtiger Curry-Sauce mit Pilaw-Reis** Fr. 41.50  
*Crevettes géantes « Black Tiger » sauce fruitée au curry et riz pilaf*

## FLEISCHGERICHTE / VIANDES

---

<b>Chateaubriand mit Sauce béarnaise</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl</b> <i>Chateaubriand sauce béarnaise, bouquet de légumes et garniture au choix</i>	<b>ab 2 Personen, pro Person</b>  <i>à partir de 2 personnes, par personne</i>	<b>Fr. 57.00</b>
<b>Rindsfilet an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierte(n) Schalotten</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen</b> <i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		<b>Fr. 51.00</b>
<b>Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle</b> <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		<b>Fr. 48.00</b>
<b>Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen</b> <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		<b>Fr. 46.50</b>
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle</b> <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		<b>Fr. 29.50</b>
<b>Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites</b> <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes bouquet de légumes et pommes frites</i>		<b>Fr. 39.50</b>
<b>„Bäretatze“: Saftiges Schweins-Cordon-Bleu,</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites</b> <i>Cordon bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		<b>Fr. 39.50</b>
<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes (ohne Innereien) mit Rösti</b> <i>Emincé de veau à la zurichoise (sans abats) et rösti</i>		<b>Fr. 42.50</b>
<b>Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites</b> <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>		<b>Fr. 43.50</b>

## TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
<b>Bielersee-Felchenfilets</b> / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Assiette Fr. 38.00	Fr. 46.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 47.50
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 46.50
pochiert an leichter Weissweinsauce <b>Pilaw-Reis</b> <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
<b>Eglifilets</b> / <i>Filets de perche</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.50	Fr. 47.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 40.00	Fr. 49.50
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 42.50	Fr. 49.50
<b>Zanderfilets</b> / <i>Filets de sandre</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 45.00
gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis <i>panés à la noix de coco, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 39.50	



**-lichen Dank an unsere Urproduzenten**



**Merci à nos producteurs**

### Kartoffeln

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann  
Speziell für uns angebaut die Sorte «Charlotte».

### Pommes de terre

Famille M. Fankhauser, Gaicht, cultivate  
spécialement pour nous la sorte «charlotte».

### Bielerseefische

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Täglich frisch  
(6 x pro Woche) von unserem Berufsfischer in  
dritter Generation.

### Poissons du lac de Bienne

Famille S. Solcà, Gerolfingen. Livraison  
journalière (6 x par semaine) de notre pêcheur  
professionnel en 3ème génération.

### Butter und Käse

Familie Marcel Bühler, Métairie  
Rägiswald, Courtelary

### Beurre et Fromage

Famille Marcel Bühler, Métairie du Bois  
Raiguel, Courtelary

### Bio-Eier

Monika Fankhauser Gaicht bei  
Twann

### Oeufs Bio

Monika Fankhauser Gaicht  
Douanne