

500 Jahre 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

Menu complet

CHF 55.00

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 Dorfgasse. 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 Jahrhunderten 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

Wähnschafte hausgemachte Tagessuppe

* * *

Blattsalat

* * *

Felchenfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

oder

Felchenfilets nach Müllerinart **(Fr. 57.50)**

Salzkartoffeln

* * *

Süsse Überraschung

Menu Egli gebacken Fr. 57.00

Wähnschafte hausgemachte Tagessuppe

* * *

Blattsalat

* * *

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

* * *

Süsse Überraschung

Menu Egli Halb/Halb Fr. 59.00

Wähnschafte hausgemachte Tagessuppe

* * *

Eglifilets Müllerinart

* * *

Blattsalat

* * *

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

* * *

Süsse Überraschung

Menu Zander Fr. 55.00

Wähnschafte 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

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

SUPPEN / POTAGES

Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod <i>Soupe de poissons du Lac de Bienne parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr.	16.50	
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr.	12.50	
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl <i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graines de courge</i>	Fr.	12.50	
Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen <i>Crème de bolets parsemée de fines tranches de magret de canard fumé</i>	Fr.	14.50	

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

**Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce
mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney**

Fr. 32.50

*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. 32.00

Assiette de légumes «Seelandais » pommes nature

SAISONALE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES

**Saftiges Maispouardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus
auf schwarzen Beluga-Linsen und Bratkartoffeln**

Fr. 39.50

*Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes
sur lentilles noires de Beluga et pommes rissolées*

**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

Chateaubriand mit Sauce béarnaise Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand sauce béarnaise, bouquet de légumes et garniture au choix</i>	ab 2 Personen, pro Person <i>à partir de 2 personnes, par personne</i>	Fr. 57.00
Rindsfilet an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierten Schalotten Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen <i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 52.00
Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		Fr. 48.00
Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 46.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		Fr. 32.00
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 39.50
„Bäretatze“: Saftiges Schweins-Cordon-Bleu, Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 39.50
Zürcher Kalbsgeschnetztes (ohne Innereien) mit Rösti <i>Emincé de veau à la zurichoise (sans abats) et rösti</i>		Fr. 42.50
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 43.50

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
Bielersee-Felchenfilets / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i>	<i>Assiette</i>	
gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.00	Fr. 46.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 41.50	Fr. 48.50
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 48.00
pochiert an leichter Weissweinrahmsauce Pilaw-Reis <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 42.00	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 42.00	
Eglifilets / <i>Filets de perche</i>		
gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 48.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 41.00	Fr. 49.50
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 43.50	Fr. 51.50
Zanderfilets / <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».

Bielerseefische

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

Butter und Käse

Familie Marcel Bühler, Métairie
Rägiswald, Courtelary

Bio-Eier

Monika Fankhauser Gaicht bei
Twann

Pommes de terre

Familie M. Fankhauser, Gaicht, cultive
spécialement pour nous la sorte «charlotte».

Poissons du lac de Bienne

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

Beurre et Fromage

Familie Marcel Bühler, Métairie du Bois
Raiguel, Courtelary

Oeufs Bio

Monika Fankhauser Gaicht
Douanne