

Speisekarten Infos

„No-Smoking Please“

Das Rauchen ist im ganzen Haus nicht erlaubt.

Hahnenwasser

Infrastruktur, Energie & Mitarbeitende kosten, für Hahnenwasser à discrétion können wir Ihnen im à la Carte Fr. 4.50 pro Person verlangen.

Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette, welche unsere Saal Infrastrukturen kostenlos nutzen, servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Allergien / Intoleranzen

Wir produzieren fast alles im Haus, Gluten ¹ finden Sie darum selten. Soja-, Fisch-, Austernsauce und spezielle Zutaten sind Glutenfrei, ansonsten sagen wir es Ihnen. Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und teilen Sie es uns mit, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder gar eine Allergie haben!

Alle Produkte auf dem Teller können aber produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten!

„Foodwaste“

**Es ist nicht immer alles, zu jeder Zeit an verfügbar!
Dadurch bleiben wir „frischer“ und die Lebensmittelverschwendung hält sich in Grenzen.**

Sie bezahlen mit Bargeld

Danke, Sie helfen uns Kommissionen und Ihnen indirekte Preisaufschläge zu ersparen!

Sie bezahlen mit Karte oder Telefon

**Danke, Sie können bei uns auch Kleinstbeträge oder Ihren Anlass bargeldlos bezahlen.
American Express, Diners, Master, Visa, Postcard, Debitkarten
Lunch-Check nur Karten, Apple Pay, Google Pay, Ali Pay,**

Verkauf von Alkohol über Gasse ab 18 Jahren

**Die Preise von Alkohol zum Mitnehmen, ausser Wein, entsprechen denen des Restaurants.
Wir verkaufen seit über 25 Jahren keine Tabakwaren mehr.**

**V2024_Herbst, inkl. 8.1% MwSt., gültig ab Start der Saison bis auf weiteres
Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gilt ausschliesslich das vor Ort aufgelegten Angebot und Preise.**

Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorzustellen.
Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam,
schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

Viele Produkte sind Regional und Saisonal, die grosse weite Welt hat aber so viel mehr zu bieten
und darum lassen wir uns nicht von der Einfachheit, die Vielfalt des Angebotes vermiesen!

Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen

Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf

Metzger Center Bern, Mercanto IP-Suisse

Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva

Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi

Cerealien, Mehle, Öle, Konserve, Spirituosen - Saviva

Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte – Saviva, Kadi Langenthal

Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette
Suisse Garantie / IP-Suisse auf Ansage

Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet
Braten, Leber & Geschnetzeltes
Suisse Garantie / IP-Suisse auf Ansage

Rind Filet, Huft & Entrecôte ^c
Paraguay, auf Ansage Schweizer Fleisch

Black Angus Rib-Eye ^{IP-Suisse}
Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge
Schweiz

Egli ^{*d} / Zander ^{*d} / Saibling ^{*e} / Felchen ^{*e}
Lachs, Salm ^{*f} / Thunfisch ^{*g}
Polen ^{*d} Deutschland ^{*e} Schottland ^{*f}, Pazifik ^{*g}

Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch
von regionalen Metzgereien verarbeitet

Lamm Gigot, Voressen, Rücken*, Koteletten*
Schweiz / * Neuseeland, Australien^{*a}

Schweizer Salami
Coppa*, Pancetta*, diverse Rohschinken*
Italien* & Spanien*, bitte fragen Sie

Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets
Schweiz / Ausnahmen werden mitgeteilt

Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan
Frankreich und Belgien

Die Auswahl der Fische von Bianchi Comestibles können saisonal wechselnde Herkünfte haben
^{*a} **kann** mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Auf Hausgrillenpulver und andere ekelhafte Insektenprodukte verzichten wir!

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig
Äpfel, Most, Spargeln & Gemüse Röthlisberger ^{IP-Suisse} Lobärghof Eier Strahm

Viele, aber nicht immer alle Produkte sind IP-Suisse Standard
Weil nicht immer genug am Markt sind, deklarieren wir beim Kalb- und Schweinefleisch den Käfer nicht.

Salate

Französische Salatsauce ^{4.10} Saisonale-Vinaigrette ¹⁰

Tages Salat

Blattsalate mit allerlei was gerade umeweg ist

Fr. 9.50

Gemischter Salat ^{kann 9}

kleiner

Fr. 14.00

Fr. 11.00

Saison Blattsalate

kleiner

Fr. 13.50

Fr. 11.00

Grosser Salatteller ^{kann 9}

mit Ersiger Ei

Fr. 26.00

Saison Salate

im Saisonteil der Speisekarte

Suppen

Tages Suppe ^{kann 7.9}

Immer einmal etwas Neues, manchmal aber leider manchmal schon „ausgelöffelt“

Fr. 9.50

Fleisch Suppe ⁹

Bouillon mit Ei, Sherry oder Portwein

Fr. 9.50

Gemüse- oder Crèmesuppe

im Saisonteil der Speisekarte

Vorspeisen

Berner Bauern Hamme aus dem Küchenrauch 110g Fr. 19.00

Pilz Pastetli ^{1.7}
im kleinen Blätterteigherz mit Pilzrahmsauce Fr. 15.00

Burgunder Schnecken 6 Stück Fr. 19.80
Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

Eglifilets in Butter ^{4.10} 70-80g Fr. 25.50
Remoulade Sauce

Fisch

Ein gemischter Salat ist beim Teller Eglifilets inbegriffen

Eglifilets in Butter ^{4.10} 200-220g Fr. 49.50
Remoulade Sauce und Salzkartoffeln

Oft, nicht immer hat es einen Tagesfisch
fragen Sie bitte, beim Tagesfisch ist eine Beilage, aber kein Salat inbegriffen

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Ist ein Salat im Gericht inbegriffen

rechnen wir Ihnen diesen gerne für Fr. 11.00 zum Tauschen an eine Vorspeise an.

Schweins-Schnitzel paniert ^{1.4}	180g	Fr.	39.80
Pommes frites, Tagesgemüse	120g	Fr.	35.50
Schweins-Steak an Pilzrahmsauce ⁷	220g	Fr.	44.50
Tagliatellen ^{1.4} Tagesgemüse	150g	Fr.	39.50
Schweins-Steak Emmental	160g	Fr.	46.50
Berner Rösti, Schinken und Käse überbacken	120g	Fr.	42.00
Bärebrötli ^{1.4}	280-300g mit Füllung	Fr.	46.50
Schweins-Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker			
Pommes Frites, Tagesgemüse			
Poulet-Geschnetzeltes Bangkok ^{2.6}	200g	Fr.	42.00
mit original Yellow- & Red Thai-Curry Paste	120g	Fr.	37.50
Gemüsereis ⁹			

Ab 2 Personen erhältlich

Galgen Spiess	230-240g	pro Person	Fr.	70.00
mit flambierten Rindsfiletmedaillons	50g/1St.	Supplement	Fr.	5.00
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Kräuterbutter, Beilagen & Früchte				
Fondue Chinoise	250g	pro Person	Fr.	60.00
Rindshuft Tranchen in Fleischbrühe ^{1.6.9}	100g	Supplement	Fr.	5.50
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Kräuterbutter, Beilagen & Früchte				

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Kalb Geschnetzeltes Zürcherart ⁷	180g	Fr. 54.50
Berner Rösti mit Speckwürfeli	120g	Fr. 49.50
Kalb Wienerschnitzel ^{1.4}	160g	Fr. 49.50
der Klassiker aus der Butterpfanne	120g	Fr. 45.00
Pommes Frites, Tagesgemüse		
Kalb Cordon-bleu ^{1.4}	300-350g mit Füllung	Fr. 59.50
gefüllt mit Hamme und Greyerzer	180-200g	Fr. 54.00
Pommes frites, Tagesgemüse		
Rind Rib-Eye Black Angus ⁶ IP-Suisse	240g	Fr. 64.00
mögen Sie es grösser?	pro 50g Supplement	Fr. 5.50
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rindsfilet Medaillon ⁶	2 St. à 120g	Fr. 70.00
im Speckmänteli gebraten	1 St. à 120g	Fr. 60.00
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rind Filet Stroganoff ^{6.7}	180g	Fr. 60.00
an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce	120g	Fr. 55.50
Gemüsereis ⁹		

Stärke- & Saison Beilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis ⁹ Tagliatellen ^{1.4} Pommes frites ¹ Kroketten ^{1.4.7}
 Hausgemachte Spätzli ^{1.4.7} Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25 Min.}

Tagesgemüse oder Gemüsegratin ^{4.7}	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr. 0.00
Tagesgemüse oder Gemüsegratin ^{4.7}	Saisongratin extra dazu	Fr. 7.50

Herbstküche

Suppe

Kürbis-Süsskartoffel Suppe ⁷

mit einem Hauch Orangencurry & Ingwer

Fr. 12.50

an Stelle des gem. Salates

Fr. 0.00

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Lobärghof Ei ^{4.10}

Fr. 13.00

etwas kleiner

Fr. 11.00

Nüsslersalat Forsthaus ^{4.10}

mit gebratenem Speck & Knobli Croutons

Fr. 14.50

etwas kleiner

Fr. 12.00

Traditionelle Wacholder-Rehterrine ^{5.7}

mit Zwiebeln-Zwetschgen Konfit

Fr. 18.50

Rohschinken von der Frischlingskeule

mit Alpenkräutern luftgetrocknet und leicht geräuchert
serviert als Carpaccio mit Trüffel Öl, Limone & Grana Padano

Fr. 18.50

Ausgesuchte Flaschenweine zum Wild

Junge Önologen zeigen ihr Können und bringen aus ganz verschiedenen Anbaugebieten wunderbare Weine auf den Markt, hier eine passende Auswahl zum Wild.

Humagne Rouge „1883“, Valais AOC2022, Cave St. Pierre

Intensives Purpur, schwarze Früchte & Stachelbeeren

75cl Fr. 54.00 1dl Fr. 7.70

Savigny-les-Beaune „Les Rouvrettes“ AOC 2020

Wunderschöner Burgunder Pinot Noir, ein ganzes Fass für Sie vor Ort ausgesucht

75cl Fr. 65.00 1dl Fr. 9.30

Herbstküche

Alle Wildgerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Die Zubereitung von Wild ist aufwändig und manche Komponenten brauchen ihre Zeit im Ofen, Wildgerichte dauern darum etwas länger, verkürzen Sie die Zeit mit einer Vorspeise.

Reh Pfeffer ¹

Mindestens 3 Wochen lang im Rotwein & Apfelmost gelegen
Spätzli, Mandelapfel, Rotkraut & Kastanien

Fr. 43.50
kleine Portion Fr. 39.00

Reh Schnitzel ^{1.7}

an feiner Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Mandelapfel, Trauben & Rotweibirne

180g Fr. 52.00
kleine Portion Fr. 48.00

Reh Geschnetzeltes Diana ^{1.6.7}

46.50
mit Spätzli ^{1.4.7}
Rosenkohlgratin ⁷, Trauben & Rotweibirne

160g Fr. 46.50
kleine Portion Fr. 42.00

Hinweis für Allergiker, unsere à la Minute Marinaden enthalten keine Gluten, aber ein wenig Soja ⁶

Hirsch Rücken Stroganoff ^{6.7}

an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce
Spätzli, Rosenkohlgratin, süss-scharfer Chili & Rotweibirne

180g Fr. 51.50
kleine Portion Fr. 46.50

Wildes Gemüse Teller

mit allen Wildgarnituren, Pilzpastetli ^{1.7}
Rotkraut & Kastanien, Rosenkohlgratin ⁷ & Spätzli ^{1.4.7}

Fr. 32.50

Während der Wildsaison erhalten Sie auf den Mittagsmenus von Mittwoch bis Freitag und am Sonntag fast immer auch ein wilde Menu Alternative, dann oft mit einheimischen Wild wie Wildschwein, Gämse oder Hirsch.

Favoriten der Herbstküche

Reh Rücken Faunus ⁶

Spätzli ^{1.4.7}, Rosenkohlgratin ⁷ & Pilzpastetli ^{1.7}
mit Wildrahmsauce ^{1.7}

Rotkraut & Kastanien, Mandelapfel, Trauben & Rotweibirne

Teller 150g Fr. 59.50
Platte ab 2 Personen 220g Fr. 73.00

Menu Schöne Försterin ⁶

Menu Fr. 89.50
nur Hauptgang Fr. 55.00

Vorspeise Ihrer Wahl

*

Süsskartoffeln-Kürbis Suppe ⁷

*

Medaillon vom Hirschrücken ^{1.6.7}

im Speckmäntelchen gebraten und serviert mit Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli ^{1.4.7}

Mandelapfel, Trauben & Rotweibirne

Rotkraut & Kastanien

*

Süsser Abschluss Ihrer Wahl oder Käseteller

Wild-Deklaration

Das Reh stammt mehrheitlich aus Bayern, auch Österreich und selten aus Tschechien.

Der Hirsch aus Spanien, hin und wieder aber auch aus Neu Seeland.

Der Wildschwein Rohschinken kommt aus der EU.

Die exklusiven Herbst Terrinen von Bianchi sind Schweizer Produkte

Vom knappen Schweizer Wild erhalten gelegentlich etwas für das Tagesmenu.

Warme Gerichte ohne Fleisch

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Butter, Bio-Milch, Rahm, Sauerrahm, Bio-Kaffeerahm, sogar Schweinfett und Ersiger Freiland Eier sind die Essenz unserer Küche.

Vegane Ernährung ist freiwillig, was auch für unser beschränktes Angebot gilt!
Vegetarische Gerichte oder Vegi-Abänderungen machen wir gerne.

Bio-Tofu ⁶

mit Pilz- ⁷, Thai-Curry- ^{2,6} oder Stroganoff ⁷ Sauce
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Fr. 32.50

Extra Hinweis für Allergiker, unsere Original Currypasten enthalten etwas Krebspaste.

Sautiertes Gemüse Bangkok ^{2,6}

Pikantes Thai-Curry
Gemüsereis ⁹

Fr. 31.00

Pilzpastetli

im grossen Fischer Beck Blätterteigerz ¹ mit Pilzen an Rahmsauce ⁷

Fr. 22.50

Omelette aus 3 Ersiger Eiern

wahlweise mit Schinken, Pilzen oder Käse überbacken

Fr. 19.00

Rösti natur ^{25Min.} 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 17.00

Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Kalbskopf mit Wurzelgemüse ⁹

Selbst mit Salz, Zucker & Lorbeer gepökelt
dazu Kräuter-Vinaigrette¹⁰ & Salzkartoffeln

Fr. 30.00

Käseschnitte ¹ Walliser Art ^{25Min}

Sautierter Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette Käse

Fr. 26.50

Chicken Nuggets ¹

dazu Mayo-Dips ^{4.10}

150g Fr. 12.00

250g Fr. 17.00

500g Fr. 29.50

Grosse Portion Pommes Frites

auf Wunsch Mayo-Dips ^{4.10}

Fr. 12.50

Beilage Pommes Frites *oder* Stärkebeilage

Fr. 7.50

Kalte Gerichte

Rindfleisch Tartare ⁴

zubereitet von mild bis feurig scharf

als Mahlzeit	180g	Fr.	41.00
kleine Portion	120g	Fr.	36.00
Vorspeise	70g	Fr.	24.50

Metzger Teller

Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse je nach Angebot

Für ein Z'vieri kann man sich das Teller auch teilen oder bei mehreren Personen eine Platte schneiden lassen.

240-250g	Fr.	28.00
----------	-----	-------

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch

240-250g	Fr.	35.00
150-160g	Fr.	28.50

Bierfuhrmann Salat garniert ^{4.10}

Salatwurst mit Zwiebeln und Gurken an Vinaigrette ¹⁰

kleine Portion	Fr.	24.00
mit Käse	Fr.	20.00
+	Fr.	4.00

Thon Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln

kleine Portion	Fr.	26.00
	Fr.	21.00

Sandwiches ^{1.4.6.8.10}

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Kleines Morgensandwich

mit Mütschli oder Weggli, solange es hat

Fr. 5.70

Grosses Sandwich

mit Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit

Fr. 11.50

Getränkemenu

Preise inkl. 8.1% MwSt. gültig ab 1.7.2024

Jugendlichen unter 16 Jahren wird kein Alkohol, Jugendlichen unter 18 Jahren keine Spirituosen serviert. Die Mitarbeiter sind angehalten einen Ausweis zu verlangen, Alkoholverkauf über Gasse ab 18 Jahren, voller Verkaufspreis, kein Verkauf von Tabakwaren!

Apéro	2cl	4cl
Alkoholfrei Wermuth weiss/rot, Campari		9.50
San Bitter mit Soda oder Orangenjus	8.50	
Campari ^{23°} Cynar ^{17°} Martini ^{23°}		11.50
Appenzeller ^{29°}		11.50
Pastis ^{45°}	6.50	
Aperol Spritz / Saison Empfehlung		13.00
Alkoholfreie Drinks / Saison Empfehlung		11.50
Südweine & «Verdauerli»	2cl	4cl
Tio Pepe Sherry dry ^{18°}		9.80
Porto ^{19°} Madeira ^{17°}		9.80
Fernet Branca ^{39°}	10.00	

Gebrannte Wasser	2cl	4cl
Bätzi ^{40°} Kräuter ^{40°} Wacholder ^{40°}	4.20	
Zwetschge ^{37.5°} Pflümli ^{37.5°}	4.20	
Kirsch ^{40°} Lie ^{43°}	5.20	
Schweizer Grappa ^{40°}	5.20	
Italienischer Grappa ^{38°-42°}	9.00	
Williamine ^{43°} Quitte ^{42°} Apricotine ^{37.5°}	10.00	
Himbeere ^{42°} Vieilles Prunes ^{40°}	10.00	
Calvados ^{40°}	10.00	
Vodka ^{40°} Gin ^{40°}		14.00
Cola/Tonic/Ginger Ale aufgefüllt zu Spirituosen		0.00
Fläschli Cola/Tonic extra dazu		2.50

Likör, Cognac & Whisky	2cl	4cl
Saisonale Liköre ^{17-21°}		12.00
Amaretto ^{28°} Baileys ^{22°}		12.00
Fin à l' Orange Bäreschnaps ^{45°}	9.00	
Cognac Martell *** ^{40°}	11.50	
Cognac Remy Martin VSOP ^{40°}	15.00	
Cognac Remy XO ^{40°}	25.00	
Ballantines ^{40°} Jack Daniels ^{40°}		14.00
Scotch Single Malt ^{40°}		19.50
US-Bourbon Single Malt ^{41°}		23.50

Bier Flaschen			
Feldschlösschen Lager	50cl		6.40
Feldschlösschen Alkoholfrei	50cl		6.20
Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Braufrisch	4.40	5.00	6.50
Burgdorfer Helles	4.50	5.20	7.80
<i>Saal, ausser Feldschlösschen kein Bier im Offenausschank</i>			

Wasser & Soft Drinks Flaschen	20cl
Tonic, Bitter Lemon, Orangen-, Tomatenjus	5.50
	30/33cl
Rhazünser, Arkina still	5.50
Pepsi, Rivella rot & blau	
	50cl
Rhazünser, Arkina, Eistee, Bügelmost ^{Alkoholfrei}	7.20
Pepsi, Schorle, Citro	
Bügelmost mit Alkohol	7.50
	100cl
Rhazünser, Arkina still	12.50
Rivella, Pepita, Sinalco	

Wasser & Süsses offen	2dl	3dl	5dl
Rhazünser, Arkina still	3.60	4.60	6.20
Eistee, Rivella, Pepsi, Citro, Pepita, Sinalco			

Hahnenwasser à discrétion	pro Person	4.50
<i>Saalanlässe, Versammlungen & Bankette erhalten kein Hahnenwasser!</i>		

Warme Getränke		
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto		4.80
Doppelter Espresso, Ristretto		6.00
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm		5.00
Bio-Milchkaffee, Cappuccino		5.00
Latte Machiatto		7.50
Kalte oder warme Ovo		4.80
Kalte oder warme Schoggi		4.80
Ovo oder Schoggi Melange (Schlagrahm)		5.50

Wiesen- oder Bio-Vollmilch für alle Milchgetränke			
	2dl	3dl	5dl
Kalte oder warme Vollmilch	3.00	3.50	5.00

Kaffee fertig, Kräuter, Pflümli, Zwetschge	2cl	6.70
als Kafi doppelt	4cl	8.80
Bäre Kafi Fin à l' Orange	2cl	8.20
Wybure Kafi Lie	2cl	8.20
Coretto Grappa	1cl	7.60

Grosse Tasse BIO Assam-Schwarz- oder Grüntee		5.00
Minze, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte		
Tee Wein	5cl	6.50
Tee Karibik Rum	2cl	7.80
Glühwein	Saison	7.00

Glutenhaltig ¹ Krebs ² Fisch ³ Ei ⁴ Erdnüsse ⁵ Soja ⁶ Milch ⁷ Schalenfrüchte ⁸ Sellerie ⁹ Senf ¹⁰ Sesam ¹¹ Lupinen ¹² Weichtiere ¹³ Sulfite-Schwefel ¹⁴

Visionen werden wahr

Erweiterungsprojekt «Bäreschüür»

Mit dem Verkauf der Liegenschaft per 1.9.2023 an die Emme-Bau AG, kann dieser Schritt realisiert werden. Planungen und Abklärungen laufen schon seit 8 Jahren. Das Bauvorhaben ist gross, die umfangreichen Bautätigkeiten betreffen den Wohnungsneubau und die Renovierungen des Bären. Die Bauarbeiten im Bären dürften bis zu 8 Monaten dauern, der Neubau der "Bäreschür" noch länger. Der Barockbau von 1788 ist geschützt, renoviert und aufgewertet möchten alle Beteiligten für die Zukunft dieses Schmuckstück bewahren.

Was passiert mit dem Bären?

Der Bären wie Sie ihn kennen, bleibt Ihnen und uns noch bis am 28.2.2025 erhalten! Das Restaurant und alle Säle sind bis dann für alle möglichen Anlässe in Betrieb!

Fachkräfte & Startchancen

Die neuen Gastgeber sind noch Wunschkandidaten. Der Eigentümer ist dran, neuen Gesichter eine grosse Verantwortung aufzubürden. Wünschenswert, möglichst viele des bekannten Teams wieder zu übernehmen. Natürlich müssen sich alle Mitarbeitende für die Zeit des Umbaus etwas anderes suchen, diese Tatsache ist aber bereits fast ein Jahr im Voraus allen Mitarbeitenden bekannt!

Abgeschlossen sind die umfangreichen Abklärungen.

Alle Mitwirkenden halfen und helfen einvernehmlich und zeitnah mit, dem Bären und seinem Umfeld den nötigen Respekt zu erweisen. Mit praktisch einstimmig angenommenen Zonenplan, u.a. der Dorf Zone Bären, kann das Projekt nach den neuen Vorgaben angegangen werden.

Neubau von 11 Wohneinheiten, die «Bäreschüür», barrierefrei, ein Zuhause mit sozialen Kontaktmöglichkeiten und Anbindung an den ÖV. Ein Daheim im Grünen und doch mitten im Dorf. Die Wohnungen entsprechen der viel diskutierten «Wohnraum-Entwicklung nach innen». Der Oeschbach kommt nach 150 Jahren wieder zum Vorschein und trennt auf natürliche Weise Wohnungen und Restaurant.

Der Barockbau in seiner alten Pracht von 1788 kommt zum Vorschein, eine Steilvorlage der Denkmalpflege, lange geplant und machbar. Der Bären kriegt neue Gäste- und Arbeitsinfrastrukturen und nicht zuletzt wieder wunderschöne Zimmer. Wenn alles so kommt wie wir uns alle das Wünschen, es werden nicht wenige ins Staunen kommen!

Alle Bauten und Umbauten passieren nach höchsten Umwelt Standards, damit ist die Liegenschaft für eine Co2 neutrale Zukunft bestens aufgestellt.