

Lieber Bärenstuben Gast

Auf meinen Wanderjahren als Koch habe ich einige Länder bereist und erlebt. Aus Ungarn stammend, zog ich im Alter von 19 Jahren von zu Hause weg.

Im Hotel Marriott in Zürich lernte ich die thailändische Küche kennen.

Danach folgte ein Engagement in Deutschland, ebenfalls in einem Restaurant der Marriott-Gruppe. Nach zwei lehrreichen und für mich spannenden Jahren, zog es mich weiter nach England.

Im Michelin-Sterne Restaurant des Hotel Renaissance in London, startete ich als Commis de Cuisine und konnte mich später als Sous-Chef behaupten. Diese Küche hatte überwiegend Einfluss der französischen Kochkunst. Nach einem kurzen Gastspiel zurück in meiner Heimat, zog es mich erneut nach London. Im Restaurant Pied à terre, einem Michelin-Sterne Restaurant, konnte ich erneut als Sous-Chef mein Können erweitern und Erfahrungen sammeln.

Als weitere Vorbereitung, für die Rückkehr in die Schweiz, arbeitete ich anschliessend im Hotel Savoy in London.

In der Schweiz folgte die erste Stelle als Küchenchef im Grimsel-Hospitz und danach im Hotel Handeck (Gault Millau 13 Pkt).

Seit 2012 leite ich die Geschicke hier im Hotel Bären in Langenthal.

Meine Küchenphilosophie lautet: hochwertige Produkte gekonnt in Szene setzen ohne ihren Charakter zu verändern. Der Eigengeschmack der Lebensmittel sowie passende Garmethoden sind mir sehr wichtig. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen in der Bärenstube.

Küchenchef
Lajos Szabo

MENU in der BÄRENSTUBE

Jakobsmuschel | Karotten | Quinoa | Erdnüsse
Lanson Black Label Brut | Lanson, Champagne, FR | 1dl CHF 10.50

Rotweinnudeln | Sellerie | Wintertrüffel | Traubenkerne
Auslese AOC | Tschäpperli, Baselland, CH | 1dl CHF 7.30

Skrei | Nordseekrabben | Petersilie | Topinambur
Il Quartetto | Preli, Piemont, IT | 1dl CHF 5.70

Wachtel | Foie gras | Endivie | Orange
Strohwein | Tschäpperli, Baselland, CH | 0.5dl CHF 8.60

Wolowina Rind | Schalotten | Palmkohl | Safran | Kartoffeln
Vina Sastre Crianza | Bodegas Sastre, Ribera del Duero, ESP | 1dl CHF 7.60

Schokolade | Kaffee | Passionsfrucht

Menu Preise in CHF

3-Gang 68

4-Gang 78

5-Gang 88

6-Gang 98

Weinpauschale für 5 Gläser CHF 33.00

Deklaration:

Jakobsmuscheln | Schottland

Skrei | Norwegen

Nordseekrabben |

Foie gras | Frankreich

Wachtel | Frankreich

Wolowina Rind | Polen/Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Angaben über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.