



HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER

BÄRENBRASSERIE

Der Bären schreibt ein weiteres Kapitel seiner langen Geschichte. Seit Juli 2021 gehört die Restauration des Bären Langenthal zur Landgasthof Bären AG, mit dem dazugehörigen Partnerbetrieb Bären Madiswil.

Tagtäglich legen wir grossen Wert darauf, Sie mit den besten und möglichst regionalen Produkten zu verwöhnen, uns stetig zu verbessern und Sie bei jedem Wiedersehen positiv zu überraschen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Getränke- und Menüauswahl zur Verfügung oder beraten Sie bezüglich Unverträglichkeiten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Sandra Guyaz
Betriebsleiterin

Filip Gutwirth
Küchenchef

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausdressing	10
Gemischter Salat mit Hausdressing	12
Blumenkohl Crème Brûlée mit eingelegten Grapefruits und Blumenkohl	10
Spargel Tarte-Tatin mit Graved Lachs und Salsa verde	17
Rindstatar mit Sauerteigbrot	25 35

WARME VORSPEISEN

Geflammte Jakobsmuschel auf Algensalat mit Bouillabaisse Sud und Sauce Rouille	18
Grillierter Ziegenkäse auf Spargelsalat mit Rhabarberchutney	15

SUPPEN

Hausgemachte Tagessuppe Gerne informiert Sie unser Serviceteam	8
Spargelcremèsuppe mit Brennessel-Schaum und pochiertem Wachtelei	13

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Kalbs Cordon bleu 42
mit Pommes frites und Gemüse

Gebratene Pouletbrust 35
mit Frühlingskarotten auf Grüner-Pfeffer-Sauce
serviert mit schwarzer Polenta

Gebratene Appenzeller Alpstein Entenbrust 45
auf Spargel-Gerstotto serviert mit Hoisin-Jus
und Preiselbeeren

Entrecôte 200 g 42
mit Café de Paris, Gemüse und Beilage nach Wahl

Rindsfiletwürfel 45
mit Grüner-Pfeffer-Sauce
serviert mit Kräuterreis und Gemüse

Grillierte Lammracks 48
in Laugenkruste
auf Spargeln mit Morchelsauce und Kräuterreis

Filet Rossini 180 g 59
Rindsfilet auf Brioche mit Entenleber,
Trüffel und Madeirajus, Beilage nach Wahl

BEILAGE NACH WAHL

Pommes Frites | Risotto | Reis | Gerstotto | Schwarze Polenta
Salzkartoffeln

HAUPTSPESIEN

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 42
mit Pommes frites und Gemüse

Moules et Frites 29
Miesmuscheln in Kräuter-Weissweinsauce
und Tomaten mit Pommes frites

FISCHGERICHT

Gebratener Wolfsbarsch 37
auf Jungspinat serviert mit Salsa verde und Salzkartoffeln

VEGETARISCH

Spargelrisotto 22 | 27
mit Bärlauch, Pinienkernen und Radieschen
serviert mit gehobelter Belper Knolle

Gebackener Sellerie 25
mit Spinat-Panna-Cotta auf Gerstensalat
serviert mit eingelegten Grapefruits, Sauce Rouille
und Papadam

Portion Spargeln mit dreierlei Sauce 21 | 26
(Sauce Hollandaise, Salsa verde, Sauce Rouille)
mit Landrauchschinken + 2

PASTA

Hausgemachte Rindsschulter-Ravioli 24 | 29
mit eingelegten Preiselbeeren, Brennessel-Schaum
und gebratenen Pioppino-Pilzen

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème brûlée	8
Éclair au Chocolat mit Rhabarber-Kompott	10
Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	12
Schokoladen-Variation	14
Éclair au Chocolat, Mousse au Chocolat, Sorbet Chocolat	
Dame Blanche (Coupe Danmark)	8 10
Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce	
Eiskaffee	10
Käseteller	18
Variation von Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse	

GLACE

Rahmglicen	pro Kugel 4
Vanille Caramell Pistache	
Café Schokolade Sauerrahm	
Sorbets	pro Kugel 4
Blutorange Zitrone Mango	
grüner Apfel Chocolat Limetten Basilikum	