



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

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausdressing	10
Gemischter Salat mit Hausdressing	12
Burratina auf confierten Tomaten	16
mit Basilikum, Pesto und Rucola serviert mit Focaccia	
Vitello tonnato mit gebratenem Thunfisch Tataki	27 32
Salzzitrone und Grapefruit	
mit Pommes frites	+5
Rindstatar	26 36
mit Sauerteigbrot	

SUPPEN

Hausgemachte Tagessuppe	8
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	
Kalte Avocado-Gurken Suppe	13
serviert mit Limetten-Basilikum Sorbet und Kräuteröl	

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Ibérico Rack		47
auf Ratatouille serviert mit Rosmarinkartoffeln und Calvados-Sauce		
Kalbs Cordon bleu		47
mit Pommes frites und Gemüse		
Gebratene Pouletbrust		37
auf Wildreis mit Basilikum Velouté und gebratenem Bimi-Brokkoli		
Entrecôte	200 g	48
mit Café de Paris, Gemüse und Beilage nach Wahl		
Rindsfiletwürfel		48
mit Portwein-Sauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse		
Filet Rossini	180 g	62
Rindsfilet auf Brioche mit Entenleber, Trüffel und Portwein-Sauce, Beilage nach Wahl		
Auf Wunsch ohne Entenleber		57

BEILAGE NACH WAHL

Pommes Frites | Risotto | Tagliatelle | Wildreis |
Rosmarinkartoffeln

HAUPTSPEISEN

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 47
mit Pommes frites und Gemüse

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

FISCHGERICHT

Gebratener Zander 42
auf Tomaten-Relish serviert mit Wildreis
und Basilikum-Beurre blanc

VEGETARISCH

Tomatenrisotto 23 | 29
mit Pinienkernen serviert mit Burratina

Gebackener Blumenkohl 29
auf Blumenkohlpüree serviert mit Rosmarinkartoffeln
schwarzem Knoblauch und Vegi-Jus

PASTA

Hausgemachte Rindsschulter-Ravioli 24 | 29
Basilikumschaum mit Salzzitrone
und confierten Tomaten

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème brûlée	11
Erdbeeren mit Schoko-Crumble, Doppelrahm und Erdbeer-Himbeer-Sorbet	12
Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	14
Schokoladen-Variation Fondant au Chocolat, Mousse au Chocolat, Sorbet Chocolat	16
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce	8 10
Eiskaffee	10
Käseteller Variation von Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse	15

GLACE

Rahmglicen Vanille Caramell Pistache Café Schokolade Sauerrahm Erdbeeren	pro Kugel 4
Sorbets Blutorange Zitrone Mango Chocolat Erdbeer-Himbeer Limetten-Basilikum	pro Kugel 4