



# 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                |
| <br>   |                   |
| Burratina auf confierten Tomaten<br>mit Basilikum, Pesto und Rucola serviert mit Focaccia          | 16                |
| <br>   |                   |
| Vitello tonnato mit gebratenem Thunfisch Tataki<br>Salzzitrone und Grapefruit<br>mit Pommes frites | 27   32<br><br>+5 |
| <br>   |                   |
| Rindstatar<br>mit Sauerteigbrot  | 26   36           |

## SUPPEN

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

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

|   |       |    |
|---|-------|----|
| Ibérico Rack  |       | 47 |
| auf Ratatouille serviert mit Rosmarinkartoffeln<br>und Calvados-Sauce   |       |    |
| Kalbs Cordon bleu   |       | 47 |
| mit Pommes frites und Gemüse  |       |    |
| Gebratene Pouletbrust   |       | 37 |
| auf Wildreis mit Basilikum Velouté<br>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,<br>Trüffel und Portwein-Sauce, Beilage nach Wahl<br>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<br>mit Schoko-Crumble, Doppelrahm<br>und Erdbeer-Himbeer-Sorbet         | 12      |
| Tarte Tatin mit Rahmglace   | 14      |
| Schokoladen-Variation<br>Fondant au Chocolat, Mousse au Chocolat, Sorbet Chocolat | 16      |
| Dame Blanche (Coupe Danmark)<br>Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce        | 10   13 |
| Eiskaffee   | 10      |
| Käseteller<br>Variation von Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse                           | 15      |

## GLACE

|  |             |
|--|-------------|
| Rahmglacen<br>Vanille   Caramell   Pistache<br>Café   Schokolade   Rahm   Erdbeeren        | pro Kugel 4 |
| Sorbets<br>Blutorange   Zitrone   Mango   Chocolat<br>Erdbeer-Himbeer   Limetten-Basilikum | pro Kugel 4 |