



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

Flavia Pieren
Leitung Restauration

Ramon Stutz
Küchenchef

BÄREN MENÜ

Ziegenkäse-Kürbisroulade
auf Randen-Carpaccio mit Orangen-Thymian-Vinaigrette

Röstkartoffel-Consommé
serviert mit Wildschein-Momo mit Gemüsebrunoise

Angeräucherte Roggwiler Forelle
mit einer luftigen Meerrettichcrème
und in Salz gebackenem Sellerie

Rehrücken im Tramazini Mantel
serviert mit Spätzli und Haselnusswirsing
dazu Grappa parfümierte Trauben

Brillat-Savarin Affiné von der Käserei Melchnau
mit hausgemachtem Früchtebrot

Forêt noire «Bären Art»
luftiges Schokoladenmousse mit Kirschenkompott
und Kirschensorbet

6- Gang Menü	pro Person	119
5- Gang Menü ohne Käse	pro Person	107
4- Gang Menü ohne Käse und Zwischengang	pro Person	92
3- Gang Menü ohne Käse, Zwischengang und Suppe	pro Person	79

VEGIMENÜ

Nüsslersalat

mit Baumnussdressing, Onsen-Ei und Croûtons

Kürbisroulade

auf Randen-Carpaccio mit Orangen-Thymian-Vinaigrette

Röstkartoffel-Consommé

Steinpilz-Momo mit Gemüsebrunoise

Kürbisravioli

Variation vom Apfel und Amaretti Schaum

Brillat-Savarin Affiné von der Käserei Melchnau

mit hausgemachtem Früchtebrot

Orangenparfait

Gewürzkuchen, Variation von der Orange

6- Gang Menü	pro Person	99
5- Gang Menü ohne Käse	pro Person	87
4- Gang Menü ohne Käse und Vorspeise	pro Person	76
3- Gang Menü ohne Käse, Vorspeise und Suppe	pro Person	63

VORSPEISEN

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausdressing 12
dazu Kerne, Croûtons und Sprossen

Gemischter Salat mit Hausdressing 14
dazu gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons und Sprossen

Nüsslersalat mit Baumnussdressing 16
serviert mit Onsenei, Speck, Croûtons

Ziegenkäse-Kürbisroulade 19
auf Randen-Carpaccio mit Orangen-Thymian Vinaigrette

Rindstatar 28 | 39
Schalotten Variation, Belperknolle und Sauerteigbrot

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe 12
serviert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Röstkartoffel Consommé
Hausgemachtes Momo, Gemüse Brunoise und Schnittlauch
Wildschwein-Momo 14
Pilz-Momo 14

HAUPTSPEISEN

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 47
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Moules et Frites 32
Miesmuscheln in Kräuter-Weissweinsauce
serviert mit Pommes frites

FLEISCHGERICHTE

Entrecôte «im Pfännli» 48
mit Café de Paris serviert mit Pommes frites
und saisonalem Gemüse

Poulet suprême 38
serviert mit Pommes Parmentier
Balsamico Schwarzwurzeln und Liebstöckel

Hirsch Entrecôte im Speckmantel 42
mit Wildjus serviert mit Laugenknödel und
Balsamico Schwarzwurzeln

Rehpfeffer 38
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Maroni, Birne und Pilze

Rehschnitzel 46
mit Wildrahmsauce serviert mit Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Birne und Pilze

HAUPTSPEISEN

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand pro Person 66
mit Sauce béarnaise
1. Gang mit Laugenknödel, Saisongemüse
2. Gang mit Pilzkroketten und Saisongemüse

Rehrücken pro Person 69
mit Wildrahmsauce
1. Gang mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel
2. Gang mit Spätzli, Rosenkohl, Kürbis und Birne

FISCHGERICHT

St. Pierre 42
auf Haselnusswirsing serviert mit Kräuter-Gersotto
und Beurre Noisette Schaum

VEGETARISCH

Herbstteller 32
alles was der Herbst zu bieten hat, reichlich garniert

Kürbisravioli 32
mit Apfel, Amaretti Schaum und Kürbiskerne

Gerste à la Crème 28
mit Pilzen, würzigem Sbrinz und Kräuter

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Orangenparfait Gewürzkuchen, Variation von der Orange	14
Tarte Tatin mit Sauerrahm Glace	14
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10 13
Coupe Nesselrode Vanille Glace, Meringue und Rahm	12 15
Dame Blanche Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce	10 13
Eiskaffee cremig gerührt	12
Brillat-Savarin Affiné von der Käserei Melchnau mit hausgemachtem Früchtebrot	16

GLACE

Rahmglacen Vanille Caramel Pistache Café Schokolade Rahm Erdbeeren	pro Kugel 4
Sorbets Blutorange Zitrone Mango Chocolat Erdbeer-Himbeer Limetten-Basilikum	pro Kugel 4