



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

Winterliches Ceviche vom Frutiger Egli
mit Zitrusfrüchten und Koriander

Zwiebel-Consommé
mit Käsebrioche und Käsepraline

Geflammtter Alpin Lachs aus Lostallo
mit Variation von Topinambur und Passionsfrucht

Duett von der Melchnauer Weidegans
mit Serviettenknödel und Rotkraut

Brie von der Käserei Melchnau
hausgemachtes Früchtebrot

Inspiré par Poire Belle Hélène
Schokoladentörtchen, Birnen Kompott und Birnen-Sauerrahm-
Glace

6- Gang Menü	114
5- Gang Menü ohne Käse	104
4- Gang Menü ohne Käse und Zwischengang	89
3- Gang Menü ohne Käse, Zwischengang und Suppe	81

VEGIMENÜ

Wintersalat mit Roquefort-Dressing
serviert mit karamellisierten Baumüssen und Birnen

Röstkartoffel-Consommé
mit Pilzmomo

Kartoffelmousseline
mit konfiertem Eigelb und Belper Knolle

Hausgemachte Randen-Gnocchi
mit Ziegenkäse, Baumüssen
und einer Variation von Orangen

Brie von der Käserei Melchnau
hausgemachtes Früchtebrot

Inspiré par Poire Belle Hélène
Schokoladentörtchen, Birnen Kompott
und Birnen-Sauerrahm-Glace

6- Gang Menü 99

5- Gang Menü 87
ohne Käse

4- Gang Menü 76
ohne Käse und Zwischengang

3- Gang Menü 63
ohne Käse, Zwischengang und Suppe

VORSPEISEN

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausdressing dazu Kerne, Croûtons und Sprossen	12
Gemischter Salat mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons und Sprossen	14
Wintersalat mit Roquefort-Dressing serviert mit karamellisierten Baumüssen und Birnen	16
Geflammtter Alpin Lachs aus Lostallo mit Variation von Topinambur und Passionsfrucht	23
Rindstatar mit Schalotten Variation, Belperknolle und Sauerteigbrot	28 39

SUPPEN

Zwiebel-Consommé mit Käsebrioche und Käsepraline	14
Rotkrautcrèmesuppe mit Trockenfleischtatar, Birnen und Rotkohlstaub	14

BRASSERIEHITS

AB 2 PERSONEN

Château Briand	pro Person	66
mit Sauce Béarnaise		
1. Gang mit Pommes Dauphine und Saisongemüse		
2. Gang mit frischen Tagliatelle und Saisongemüse		

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu	49
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	
Moules et Frites	32
Miesmuscheln in Kräuter-Weissweinsauce und Pommes frites	
Entrecôte «im Pfännli»	49
mit Café de Paris, Gemüse und Pommes frites	
Boeuf Bourguignon	41
mit Kartoffelmousseline und Schmorgemüse	

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Poulet Suprême 38
mit Trüffel Velouté, gebratenem Spitzkohl und hausgemachten Pommes Dauphine

Schweinsbäckli klassisch geschmort 36
mit Kartoffelstock und Schmorgemüse

Rindsfiletwürfel 56
mit Cognacrahmsauce, frischen Tagliatelle und assortiertem Wintergemüse

FISCHGERICHT

Loup de Mer 42
mit Safranschaum auf Bohncasoluet

VEGETARISCH

Hausgemachte Randen-Gnocchi 32
mit Ziegenkäse, Baumnüssen und einer Variation von Orangen

Hausgemachte Käseravioli 32
mit Eigelbcrème und sautiertem Winterspinat

VEGAN

Gelberbsen-Eintopf 32
mit Safran-Reis, getrockneter Limette und orientalischen Gewürzen

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Inspiré par Poire Belle Hélène 16
Schokoladentörtchen, Birnen Kompott
und Birnen-Sauerrahm-Glace

Crêpe Suzette vor dem Gast flambiert 18
mit Orangen und Vanilleglace

Tarte Tatin 14
Sauerrahm Glace

Crème Brûlée 12

Dame Blanche (Coupe Danmark) 10 | 13
Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce

Eiskaffee 12
cremig gerührt

Melchnauer Brie 16
hausgemachtes Früchtebrot

GLACE

Rahmglacen pro Kugel 4
Vanille | Pistache | Café | Schokolade

Sorbets pro Kugel 4
Blutorange | Zitrone | Mango

mit Rahm 1.5