



# 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

## BBQ Sellerie

mit Buchweizen und Gewürzjus

\*\*\*

## Zwiebel-Consommé

mit Käsebrioche und Käsepraline

\*\*\*

## Geflammter Alpin Lachs aus Lostallo

mit Variation von Topinambur und Passionsfrucht

\*\*\*

## Rindsfilet und Brasato Praline

mit Sauce Foyot, Sauerklee-Kartoffelstock und Petersilienwurzel

\*\*\*

## Brie von der Käserei Melchnau

hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

## Inspiré par Poire Belle Hélène

Schokoladentörtchen, Birnen Kompott

und Birnen-Sauerrahm-Glace

6- Gang Menü 109

5- Gang Menü 98  
ohne Käse

4- Gang Menü 84  
ohne Käse und Zwischengang

3- Gang Menü 74  
ohne Käse, Zwischengang und Suppe

# VEGIMENÜ

Wintersalat mit Roquefort-Dressing  
serviert mit karamellisierten Baumüssen und Birnen

\*\*\*

Geröstet Blumenkohlsuppe  
mit Crème Fraîche und Blumenkohlrolle

\*\*\*

Kartoffelmousseline  
mit konfiertem Eigelb und Belper Knolle

\*\*\*

Hausgemachte Randen-Gnocchi  
mit Ziegenkäse 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	97
5- Gang Menü ohne Käse	86
4- Gang Menü ohne Käse und Zwischengang	74
3- Gang Menü ohne Käse, Zwischengang und Suppe	63

# 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
Geflammter 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
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Crème Fraîche und Blumenkohlrolle	12

# BRASSERIEHITS

## AB 2 PERSONEN

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

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

Lammhaxe mit Cremolata 46  
mit Pommes rissolées und cremigem Lauchgemüse

Schweinsbäckli klassisch geschmort 36  
mit Kartoffelstock und Schmorgemüse

Rindsfiletwürfel 56  
mit Cognacrahmsauce, frischen Tagliatelle  
und assortiertem Wintergemüse

## FISCHGERICHT

Seezunge «Colbert» 52  
mit Limetten Risotto und Blattspinat

## 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 12  
Sauerrahm Glace

Schokoladen Crème Brûlée 14  
mit Passionsfruchtsorbet

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

Eiskaffee 12  
cremig gerührt

Melchnauer Brie 16  
hausgemachtes Früchtebrot

## GLACE

Rahmglicen pro Kugel 4  
Vanille | Pistache | Café | Schokolade

Sorbets pro Kugel 4  
Blutorange | Zitrone | Mango | Passionsfrucht

mit Rahm 1.5