



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!

Flavia Stutz
Betriebsleiterin

Ramon Stutz
Küchenchef

BÄREN MENÜ

AUGUST

Duett vom Saibling
mit Sanddorn

Mango Gazpacho
mit Yuzu Sorbet und Kokos Schaum

Flanksteak vom Rind
mit Kartoffelwürfel, Rucola und einer Variation von Tomate

Brie von Melchnau
hausgemachtes Früchtebrot und Feigensenf

Variation von der Heidelbeere
Cheesecake, Sorbet und Ragout

5- Gang Menü 89

4- Gang Menü 80
ohne Käse

3- Gang Menü 72
ohne Käse und Suppe

VEGIMENÜ

AUGUST

Frischer Melonen-Salat
mit Feta

Mango Gazpacho
mit Yuzu Sorbet und Kokos Schaum

Acquerello Risotto
mit Eierschwämmli, Pinienkerne und Thymian

Brie von Melchnau
hausgemachtes Früchtebrot und Feigensenf

Variation von der Heidelbeere
Cheesecake, Sorbet und Ragout

5- Gang Menü 76

4- Gang Menü 68
ohne Käse

3- Gang Menü 60
ohne Käse 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
Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus Marbach, dunklem Balsamico und Basilikum	18
Duett vom Bremgarten Saibling Mousse und gebeizt mit Sanddorn Crème und Granite	24
Rindstatar klassisch mariniert, mit Tomate und Belperknolle serviert mit Sauerteigbrot	28 39

SUPPEN

Tomaten Basilikumsuppe mit Gin Schaum, Pinienkernen Focaccia und Oliven-Tomaten Tapenade	12
Mango Gazpacho mit Yuzusorbet und Kokos Schaum	14

HAUPTSPEISEN

AB 2 PERSONEN

Rinds Tomahawk	pro Person	66
mit Sauce Foyot und Chimichurri Sauce		
1. Gang mit Chorizo-Kroketten und Sommergemüse		
2. Gang mit Trüffel Sbrinz Pommes und Sommergemüse		

FLEISCHGERICHTE

Rinds Entrecôte	47
mit Café de Paris Sauce, Trüffel-Sbrinz-Pommes Frites und Sommer Gemüse	
Napfschweinkotelette	39
mit Rosmarinjus, Chorizo-Kroketten und Sommergemüse	
Kalbs Cordon bleu	49
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	

FÜR DIE HEISSEN TAGE

gebratene Pouletbrust suprême	39
mit Hirsentaboulé, geschmorter Paprika und Limettenjoghurt	
kalt aufgeschnittenes Roastbeef	38
mit hausgemachter Tartarsauce, Pommes Frites und buntem Blattsalat	
Chef's Salat	28
knackiger Babylattich Salat mit Sbrinz, knusprigem Speck, gebratenen Pouletstreifen, Karotten, Gurken und Croûtons	

HAUPTSPEISEN

FISCHGERICHTE

Brienzer Egli gebraten mit Mandelbutter
mit Schnittlauchkartoffeln und frischem Spinat 42

Brienzer Egli gebacken im Bierteig
mit Schnittlauchkartoffeln und frischem Spinat 42

VEGETARISCH

Hausgemachte Ratatouille Tortellini
mit leichtem Thymian Schaum und Pangritata 32

Sommerliche Gemüsequiche
mit bunten Blattsalaten und Kräutersauerrahm 26

VEGAN

Gebackene Aubergine 29
mit grünen Linsen, Granatapfel und Kräutersalat
mit Kräuter-Dressing

FITNESSTELLER

Bunter Blattsalat mit gemischten Salaten, Melone, Kerne und
Croûtons mit Hausdressing

mit Rinds Entrecôte 47

mit Napfschweinkotelette 39

mit Kalbs Cordon bleu 49

mit Pouletbrust suprême 39

mit Brienzer Egli gebacken im Bierteig 42

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Weisses Schokoladen Pannacotta mit gesalzenem Caramel-Biskuit und Variation von der Pfirsich	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Tarte Tatin mit Sauerrahm Glace	14
Schokoladen Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet und Schokoladenbrownie	14
Coupe Romanoff frische Erdbeeren mit Vanille Glace	12 14.5
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce	10 13
Eiskaffee cremig gerührt	12
Melchnauer Brie hausgemachtes Früchtebrot und Feigensenf	12

HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglacen Vanille Pistache Café Schokolade Erdbeer	pro Kugel	4
Sorbets Holunder Zitrone Mango Pfirsich Passionsfrucht	pro Kugel	4
mit Rahm		1.5