



# Herzlich willkommen

in der

## Bären Brasserie

Der Bären Langenthal – das Traditionshaus im Oberaargau. Seit Juli 2021 gehört die Restauration des Bären Langenthal zur Landgasthof Bären AG, mit dem dazugehörigen Partnerbetrieb Bären Madiswil. Das ehemalige Hotel wurde in ein Dienstleistungszentrum mit diversem Angebot umgewandelt.

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!

Martin Binnemann  
Geschäftsführer

Ramon Stütz  
Küchenchef

# Bärenmenü

## Nüssler Salat

mit pochiertem Ei, Süsskartoffelchips  
und Randen-Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

## Jakobsmuschel

mit Specklinsen und Estragon-Espuma

\*\*\*

## Rehfilet

mit Steinpilzrisotto, eingelegten Heidelbeeren  
und Piemonteser Haselnuss

\*\*\*

## Brie von der Käserei Melchnau

dazu hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

## Zwetschgen Delice mit Dulce Glace

eingelegten Zwetschgen und gebackener Schokolade

5-Gang Menü

99

Komplett

4-Gang Menü

89

ohne Käse

3-Gang Menü

79

ohne Käse und Vorspeise

# Vegimenü

## Nüssler Salat

mit pochiertem Ei, Süsskartoffelchips  
und Randen-Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

## Kürbiscrèmesuppe

mit einer Variation vom Kürbis und seinen Kernen

\*\*\*

## Steinpilzrisotto

mit eingelegten Heidelbeeren und Piemonteser Haselnuss

\*\*\*

## Brie von der Käserei Melchnau

dazu hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

## Zwetschgen Delice mit Dulce Glace

eingelegten Zwetschgen und gebackener Schokolade

5-Gang Menü  
Komplett

76

4-Gang Menü  
ohne Käse

68

3-Gang Menü  
ohne Käse und Suppe

60

# Vorspeisen

## VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b> mit Hausdressing dazu Kerne, Croûtons und Sprossen	12
<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons und Sprossen	14
<b>Nüssler Salat</b> mit Ei und Croûtons	16
<b>Nüssler Salat</b> mit Speck, Ei und Croûtons	18
<b>Hirschpastrami</b> mit Maroni-Brot, Dijon Senf und eingelegten Preiselbeeren	21
<b>Rindstatar</b> von Hand geschnitten, klassisch mariniert serviert mit Sauerteigbrot, Miso Mayonnaise und schwarzem Rettich	28   39

## SUPPEN

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit einer Variation vom Kürbis und seinen Kernen	14
<b>Wild-Consommé</b> mit Rehnocken, Flädli und Steinpilz	18

# Hauptspeisen

## AB 2 PERSONEN

Rehrücken am Tisch flambiert pro Person 66  
mit Wildrahmsauce

1. Gang mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel  
2. Gang mit Pizokel, Haselnuss-Wirsing und Birne

## KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 49  
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Entrecôte «im Pfännli» 49  
mit Café de Paris, Gemüse und Pommes frites

## FLEISCHGERICHTE

Rehschnitzel 48  
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
und klassischer Wildgarnitur

Rehpfeffer 38  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
und klassischer Wildgarnitur

Hausgemachter Wildhackbraten 38  
mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelstock  
und Rotkraut

Kalbskotelette 54  
mit Eierschwämmli-sauce, Nudeln  
und buntem Herbstgemüse

# Hauptspeisen

## FISCHGERICHT

Duett von Jakobsmuschel und Seeteufelbäggli  
mit Safranrisotto und einer Variation vom Lauch 25 | 42

## VEGETARISCH

Herbstteller 34  
Rotkohl, Rosenkohl, Mirza-Apfel, Birne,  
Kürbis, Pilze und Spätzli

Steinpilzrisotto 36  
mit eingelegten Heidelbeeren und Piemonteser Haselnuss

## VEGAN

Kichererbsen-Curry 32  
mit Süsskartoffel und Kürbis,  
persischem Reis und Kokos-Brot

# Nachspeisen

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Zwetschgen Delice mit Dulce Glace eingelegten Zwetschgen und gebackener Schokolade	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	14
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10   13
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Meringue und Rahm	12   15
Schokoladen Crème Brûlée mit Brownie und Passionsfruchtsorbet	12
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	10   13
Eiskaffee cremig gerührt	12

## KÄSE

Brie von der Käserei Melchnau dazu hausgemachtes Früchtebrot	12
---	----

## HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace Vanille   Pistache   Dulce Café   Schokolade   Sauerrahm	pro Kugel 5
Sorbets Passionsfrucht   Zitrone   Zwetschge	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	1.5