



# Bienvenue

à la

## 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  
Betriebsleiter

Ramon Stütz  
Küchenchef

# Bärenmenu

## Perlhuhn-Galantine

Variation vom Spargel und Cumberland

\*\*\*

## Bärlauch-Gnocchi

Morchel Ragout, Radiesli und Frühlingszwiebel-Salat

\*\*\*

## Kalbsrücken-Medaillons

mit Morchel-Kruste, Kaffeejus  
und Bohnen-Spargel-Casoulet

\*\*\*

## Karamellisierter Brie von der Käserei Melchnau

dazu hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

## Champagner-Rhabarbering

mit Sauerampfer und Rhabarbersorbet

5-Gang Menü Komplett	109
4-Gang Menü ohne Käse	99
3-Gang Menü ohne Käse und Gnocchi	84

# Vegimenu

## Frischkäseterrine

Variation vom Spargel und Cumberland

\*\*\*

## Bärlauch-Gnocchi

Morchel Ragout, Radiesli und Frühlingszwiebel-Salat

\*\*\*

## Zitronenravioli

mit sautiertem Spargel, konfiertes Eigelb  
und Estragon Schaum

\*\*\*

## Karamellisierter Brie von der Käserei Melchnau

dazu hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

## Champagner-Rhabarberring

mit Sauerampfer und Rhabarbersorbet

5-Gang Menü

Komplett

89

4-Gang Menü

ohne Käse

79

3-Gang Menü

ohne Käse und Gnocchi

64

# Entrées

## VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b>		12
mit Hausdressing dazu Kernen, Croûtons und Sprossen		
<b>Gemischter Salat</b>		14
mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse, Kernen, Croûtons und Sprossen		
<b>Duett von der Bremgarter Lachsforelle</b>		21
mit Gurke, Dill und Leinsamencracker		
<b>Entenleberterrine</b>		29
mit hausgemachtem Brioche, Pistazie und Rhabarber		
<b>Veganes Ceviche</b>		18
von Mango und Karotte mit Senfkörnern, Koriander und roter Zwiebel		
<b>Frühlingssalat</b>		16
mit Honig-Limettendressing, Spargel, Radiesli und Croûtons		
<b>Rindstatar</b>	120g	29
von Hand geschnitten, klassisch mariniert		
	180g	42
serviert mit Sauerteigbrot, Bärlauch-Mayonnaise und Bärlauch-Grissini		

## SUPPEN

<b>Spargelcrèmesuppe</b>		14
mit einer Variation von der Spargel		
<b>Consommé</b>		16
mit Kalbskopfpraline, Gemüse Paysanne und Schalotte		

# Hauptspeisen

---

## AB 2 PERSONEN

Kalbsfilet «Wellington»	pro Person	72
1. Gang mit Sauce Hollandaise und weissem Spargel		
2. Gang mit Trüffeljus, Kartoffelgratin, grünem Spargel, Erbsen und Morcheln		

---

## KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		49
Entrecôte mit Café de Paris Kruste mit Pommes frites und Gemüse		53

## FLEISCHGERICHTE

Schweinsfilet und Salsiccia im Crêpe Mantel mit Madeirajus auf Fregola Sarda und Potpourri vom Frühlingsgemüse		43
Kalbsrücken Medaillons mit Hollandaise, Meersalzkartoffeln und zweierlei Spargel		54
Duett vom Lamm-Rack und Gigot mit weissem Pfefferschaum, Pommes Macaire, Radieschen und Frühlingszwiebel		44
Maispoulardenbrust mit cremigen Bärlauch-Malfatti und getrockneten Tomaten		38

# Hauptspeisen

## FISCHGERICHT

Sole Prince Murat 48  
mit Kartoffelkugeln, Artischocken,  
und Tomaten-Concassée

## VEGETARISCH

Hausgemachte Rigatoni 34  
mit Morchel-Spargelragout  
und Radiesli-Frühlingszwiebelsalat

Gefüllte Karotte mit Eigelb 32  
auf Aquarello-Risotto mit Estragon  
und Granatapfel

## VEGAN

Geröstetes Blumenkohl-Steak 32  
mit sautiertem grünem Spargel,  
Hummus, Harissa-Radiesli und Kräuter

# Desserts

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Champagner - Rhabarberring  
mit Sauerampfer und Rhabarbersorbet 16

Crêpe Suzette am Tisch flambiert  
mit Orangen und Vanilleglace 18

Tarte Tatin  
mit Sauerrahmglace 14

Crème Brûlée  
mit Rhabarber-Himbeersorbet 12

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

Eiskaffee 13  
cremig gerührt

## KÄSE

Karamellisierter Brie von der Käserei Melchnau 12  
dazu hausgemachtes Früchtebrot

## HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace pro Kugel 5  
Vanille | Pistache | Nussbutterglace  
Café | Schokolade | Sauerrahm

Sorbets pro Kugel 5  
Passionsfrucht | Zitrone | Zwetschghe  
Rhabarber-Himbeersorbet

Rahmzuschlag 1.5