



# 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

## Rehcarpaccio

gebackene Feigen, Baumnuss und Hobelkäse

\*\*\*

## Geröstete Süsskartoffelsuppe

Maiskroquette, Sauerrahm und Schnittlauch

\*\*\*

## Lammrack mit Laugenkruste

Kräuterjus, Haselnusspolenta, Eierschwämmli und Schalotten

\*\*\*

## Trüffelbrie

mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney

\*\*\*

## Pflaumenschnitte

mit Haselnuss und Thymian

5-Gang Menü  
komplett

105

4-Gang Menü  
ohne Käse

94

3-Gang Menü  
ohne Käse und Suppe

79

# Vegimenü

## Nüsslersalat

mit Balsamico-Champignons, gebackene Feige  
und Baumnussdressing

\*\*\*

## Geröstete Süsskartoffelsuppe

Maiskroquette, Sauerrahm und Schnittlauch

\*\*\*

## Haselnusspolenta

Grappa-Trauben, Roquefort und Thymian

\*\*\*

## Trüffelbrie

mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney

\*\*\*

## Pflaumenschnitte

mit Haselnuss und Thymian

5-Gang Menü  
Komplett

85

4-Gang Menü  
ohne Käse

75

3-Gang Menü  
ohne Käse und Suppe

65

# Vorspeisen

## VORSPEISEN

**Grüner Salat** 12  
mit Hausdressing dazu Kerne,  
Croûtons und Sprossen

**Gemischter Salat** 14  
mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse,  
Kerne, Croûtons und Sprossen

**Nüsslersalat** 16  
mit Ei und Croûtons

**Nüsslersalat** 18  
mit Speck, Ei und Croûtons

**Rindstatar** 29 | 42  
von Hand geschnitten, klassisch mariniert  
serviert mit Sauerteigbrot, Ingwer-Mayo und Kürbis

**Gebeizter Stör aus Frutigen** 22  
mit Waldorfsalat, Most und Bratapfel-Chutney

## SUPPEN

**Kürbiscrèmesuppe** 14  
mit einer Variation vom Kürbis und seinen Kernen

**Borschtsch** 16  
Rande, Weisskohl, Kartoffel, Siedfleisch und Gota

# Hauptspeisen

---

## AB 2 PERSONEN

Rehrücken am Tisch flambiert pro Person 69  
mit Wildrahmsauce

1. Gang mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel  
2. Gang mit Haselnusstagliatelle, Wirsing und Birne

---

## KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 52  
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Entrecôte mit Café de Paris Kruste 52  
mit Pommes frites und Gemüse

Rindsfilet Rossini 72  
mit gebratener Entenleber, Trüffeljus, Pommes Dauphine  
und buntem Gemüse

## WILDGERICHTE

Rehschnitzel 52  
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
und klassischer Wildgarnitur

Rehpfeffer 39  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
und klassischer Wildgarnitur

Hirschhaxen-Ragout 38  
mit Servietten-Steinpilzknödel und Lauch à la crème

# Hauptspeisen

## FISCHGERICHT

In Buttermilch pochierter Heilbutt  
mit Zitrusöl, Kartoffelschaum  
und kleinem Wurzelgemüse 44

## VEGETARISCH

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

Hausgemachte Casarecce 36  
mit Pilzragout, Preiselbeeren und Lauch

## VEGAN

Gelberbseneintopf 32  
mit Safran-Reis, getrockneten Limetten  
und orientalischem Gewürzbrot

# Nachspeisen

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Pflaumenschnitte mit Thymian und Haselnuss	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10   13
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	12   15
Crème Brûlée mit Sauerrahmglace und Zwetschgenkompott	12
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	10   13
Eiskaffee cremig gerührt	12

## KÄSE

Trüffelbrie dazu hausgemachtes Früchtebrot	16
---	----

## HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace Vanille   Baumnuss   Zimt Café   Schokolade   Sauerrahm	pro Kugel 5
Sorbets Passionsfrucht   Zitrone   Zwetschge Birne-Sternanis	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	1.5