



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

Gebratener Chinakohl

mit Belugalinsen, Miso und Granatapfel

Rocklobster

auf Gemüsebeet mit Hummerschaumsauce

Duett vom Rind

Filet und Kopfsbacke mit würziger Sauce

Variation vom Lauch und Kartoffel-Musseline

Gebackener Mutschli

mit Apfel, Baumnüsse und Preiselbeeren

Variation von Zitrusfrüchten

mit Getreide, Fior di Latte und Earl Grey

5-Gang Menü

Komplett

109

4-Gang Menü

ohne Käse

97

3-Gang Menü

ohne Käse und Zwischengang

84

Vegimenü

Gebratener Chinakohl
mit Belugalinsen, Miso und Granatapfel

Getrüffeltes Sellerierisotto
mit karamellisierten Birnen und Haselnuss

Gnocchi Malfatti
mit Sbrinz, Salbei und Pinienkerne

Gebackener Mutschli
mit Apfel, Baumnüsse und Preiselbeeren

Variation von Zitrusfrüchten
mit Getreide, Fior di Latte und Earl Grey

5-Gang Menü 97
Komplett

4-Gang Menü 85
ohne Käse

3-Gang Menü 71
ohne Käse und Zwischengang

Vorspeisen

VORSPEISEN

Grüner Salat 12
mit Hausdressing dazu Kerne,
Croûtons und Sprossen

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

Nüssler Salat 16
mit Ei und Croûtons
mit Speck +2

Rindstatar 29 | 42
von Hand geschnitten, klassisch mariniert
serviert mit Sauerteigbrot und Schalottenconfit

Geräucherte Makrele 22
mit Kartoffelschaum, Apfel und Wachtelei

SUPPEN

Sauerkrautschaumsuppe 16
mit heissgeräucherter Roggwiler Forelle

Randensuppe 16
mit Weisskohl, Kartoffel, Siedfleisch und Gota

Hauptspeisen

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand pro Person 69
mit Sauce béarnaise

1. Gang mit Berner-Rösti Schnitte und Wintergemüse
2. Gang mit hausgemachten Nudeln und Wintergemüse

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 52
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

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

Rindsfilet Würfel 59
mit Cognacrahmsauce, hausgemachten Nudeln
und Wintergemüse

HAUPTGERICHTE

Duett vom Wiesenschwein 42
Szegediner Gulasch und Filet mit La Ratte-Kartoffeln

Appenzeller Entenschenkel 39
Geschmort und konfiert
mit Rotkraut und Pommes Anna

Lammhüftli Esterhàzy 46
mit Thymianjus und Gnocchi Malfatti

Hauptspeisen

FISCHGERICHT

Gebratener Skrei 42
mit Limetten-Süßkartoffelstampf
und Variation vom Broccoli

VEGETARISCH

Pizokel 32
mit Federkohl, Ei und Besenbinder

Hausgemachte Ravioli 34
mit Nussbutterschaum, Rande,
Roquefort und Baumnuss

VEGAN

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

Nachspeisen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Variation von Zitrusfrüchten Mit Getreide, Fior di Latte und Earl Grey	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Crème Brûlée mit Orangen-Nelkensorbet und Pomelo	12
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	10 13
Eiskaffee cremig gerührt	12

KÄSE

Gebackener Mutschli mit Apfel, Baumnüsse und Preiselbeeren	16
---	----

HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace Vanille Baumnuss Zimt Café Schokolade Sauerrahm	pro Kugel 5
Sorbets Passionsfrucht Zitrone Orangen-Nelke Zwetschghe	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	1.5