



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

Wachtelterriner
mit Frühlingsboten

Hausgemachte Rigatoni
mit Morcheln, Schalotten und Büffel Parmesan

Duett vom Alpstein Lamm
Lamm Gigot und Lammrack
mit Pommes Parisienne, Bärlauch, Spargel und Radisli

Bärlauchkäse von der Dorfchäsi Melchnau
mit Rhabarber Chutney und Fruchtebrot

Cremige Schokoladenganache
mit Banane und Haselnusscrunch

5-Gang Menü Komplett	107
4-Gang Menü ohne Käse	98
3-Gang Menü ohne Käse und Zwischengang	84

Vegimenü

Avocado-Gurkentartar
mit Radisli und Sonnenblumenkerne

Hausgemachte Rigatoni
mit Morchel, Schalotten und Büffel-Parmesan

Gebratene Kräutersaitlinge
mit jungen Kartoffel, Spargel und Erbsen

Bärlauchkäse von der Dorfchäsi Melchnau
Rhabarber Chutney und Früchtebrot

Cremige Schokoladenganache
mit Banane und Haselnusscrunch

5-Gang Menü 95
Komplett

4-Gang Menü 83
ohne Käse

3-Gang Menü 69
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

Frühlingsalat 16
mit Rhabarberdressing, Löwenzahn, Radisli
und Käse-Spinat-Croquetas

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

Geflämmte Bremgartner Forelle 23
mit Roggen, Gurken, Radisli und Brunnenkresse

SUPPEN

Weisse Spargelcrèmesuppe 16
mit Lachs-Frischkäseroulade und Estragon

Kräutercrèmesuppe 14
mit knuspriger Kartoffel

Hauptspeisen

AB 2 PERSONEN

Doppeltes Kalbskotelette pro Person 69
mit Morchelrahmsauce

1. Gang mit jungen Kartoffeln und zweierlei Spargel
2. Gang mit hausgemachten Nudeln und Frühlingsgemüse

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 52
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

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

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Perlhuhnbrust 39
mit Frischkäse und Kräutern
dazu Morchel und mediterranes Fregola sarda

Duett vom Rind 49
Medaillons von Entrecôte und Praline vom Federstück
mit Bärlauch-Kartoffelstock und jungem Gemüse

Kalbsblankette 48
mit Morchelrahmsauce, Bärlauch Nudeln
und jungem Gemüse

Hauptspeisen

FISCHGERICHT

Lostallo Lachs «en papillote» 42
mit Sauerampfer-Crème, Kräuterrisotto,
jungem Gemüse und Spargelspitzen

VEGETARISCH

Offene Ravioli 37
mit Morchel- und Spargel-Ragout

Aquarello-Spargelrisotto 34
mit Büffel-Parmesan und Estragon

VEGAN

Gebratene Kräutersaitlinge 32
mit jungen Kartoffeln, Spargel und Erbsen

Nachspeisen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Cremige Schokoladenganache mit Banane und Haselnusscrunch	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Crème Brûlée mit Fior di Latte und Rhabarber	12
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	10 13
Eiskaffee cremig gerührt	12

KÄSE

Bärlauchkäse von der Dorfchäsi Melchnau mit Rhabarber Chutney und Früchtebrot	16
--	----

HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace Vanille Pistazien Fior di Latte Café Schokolade Kinder Bueno	pro Kugel 5
Sorbets Passionsfrucht Zitrone Rhabarber Zwetschge	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	1.5