



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

Ceviche vom Thunfisch

mit Avocado, Mango und Leche de Tigre

Geräucherte Vichyssoise

mit Flusskrebse, Roggen und Knoblauchbrot

Rindsfilet

mit Eierschwämmli sauce

Frühlingskarotten und Pommes Dauphine

Zweierlei frischer Ziger aus der Käserei Melchnau

mit Arvenhonig und Pumpernickel

Variation von der Erdbeere

mit Prosecco

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

Vegimenü

Avocado-Gurkentartar

mit Radiesli und Sonnenblumenkerne

Geräucherte Vichyssoise

mit pochiertem Ei und geröstetem Fenchel

Thymian-Ricotta Ravioli

mit Eierschwämmli sauce und Zitrusöl

Zweierlei frischer Ziger aus der Käserei Melchnau

mit Arvenhonig und Pumpernickel

Variation von der Erdbeere

mit Prosecco

5-Gang Menü

Komplett

95

4-Gang Menü

ohne Käse

83

3-Gang Menü

ohne Käse und Zwischengang

69

Vorspeisen

VORSPEISEN

Grüner Salat 12
mit Hausdressing dazu Kerne,
Croûtons und Sprossen

Gemischter Salat 14
mit Hausdressing dazu
Kerne, Croûtons und Sprossen

Frühlingsalat 16
mit Rhabarberdressing,
Löwenzahn, Radiesli und Spinat Croquetas

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

Ceviche vom Thunfisch 26 | 48
mit Avocado, Mango und Leche de Tigre

SUPPEN

Weisse-Spargelcrèmesuppe 16
mit Lachs-Frischkäseroulade und Estragon

Kräutercrèmesuppe 14
mit knuspriger Kartoffel

Hauptspeisen

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand	pro Person	72
1. Gang mit Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes und Sommergemüse		
2. Gang mit Sauce Béarnaise, Fregola Sarda und Grilltomate		

KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		54
Entrecôte mit Café de Paris Kruste mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		54

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Frischkäse und Kräuter dazu Morchelrahmsauce und mediterranes Fregola Sarda		39
Rindsfiletwürfel mit Tomaten-Gin-Sauce hausgemachte Nudeln und Basilikum		58
Kalbsblankette mit Morchelrahmsauce, Bärlauch-Nudeln und jungem Gemüse		42

Hauptspeisen

FISCHGERICHT

Gebratener Swiss Lachs von Lostallo 42
mit jungem Gemüse, Spargelspitzen, Limetten Aioli
und Kräuterrisotto

VEGETARISCH

Offene Ravioli 37
hausgemachte Pasta mit Morcheln und Spargel

Gefüllte Backkartoffel 29
mit Sauerrahm, Boursin-Frischkäse
getrockneten Tomaten, Kräutern und knackigem Salat

VEGAN

Gebratene Kräutersaitlinge 32
mit Spargel, Erbsen und jungen Kartoffeln

Nachspeisen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Variation von der Erdbeere mit Prosecco	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	18
Crème Brûlée mit Fior di Latte Glace und Rhabarber	12
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	10 13
Eiskaffee cremig gerührt	12

KÄSE

Zweierlei frischer Ziger aus der Käserei Melchnau mit Arvenhonig und Pumpernickel	12
--	----

HAUSGEMACHTE GLACE

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