



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

Ceviche vom Thunfisch
mit Mango, Avocado und Leche de tigre

Geräucherte Vichyssoise
mit Flusskrebse, Forellenrogen und Knoblauchbrot

Kalbfleisch-Roulade
mit Pilzfüllung, Rahmsauce, hausgemachte Nudeln,
Erbsen und Karotten

Ziegenfrischkäsemousse
mit Thymian, schwarzen Johannisbeeren und rosa Pfeffer
dazu hausgemachtes Früchtebrot

Heidelbeere und Holunder
mit Joghurt

5-Gang Menü Komplett	111
4-Gang Menü ohne Käse	98
3-Gang Menü ohne Käse und Suppe	86

Vegimenu

Sommersalat

mit Heidelbeeren, Rosmarin-Croûtons
und Tomatenvinaigrette

Geräucherte Vichyssoise

mit geröstetem Fenchel und Knoblauchbrot

Thymian-Ricotta Ravioli

mit Eierschwämmisauce und Zitrusöl

Ziegenfrischkäsemousse

mit Thymian, schwarzen Johannisbeeren und rosa Pfeffer
dazu hausgemachtes Früchtebrot

Heidelbeere und Holunder

mit Joghurt

5-Gang Menü

Komplett

89

4-Gang Menü

ohne Käse

76

3-Gang Menü

ohne Käse und Suppe

64

Entrées

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausdressing dazu Kernen, Croûtons und Sprossen	13
Gemischter Salat mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse, Kernen, Croûtons und Sprossen	15
Ceviche vom Thunfisch mit Mango, Avocado und Leche de tigre	29 51
Sommersalat mit Heidelbeeren, Rosmarin-Croûtons und Tomatenvinaigrette	16
Rindstatar von Hand geschnitten, klassisch mariniert serviert mit Sauerteigbrot mit Tomatengrissini	31 44

SUPPEN

Geräucherte Vichyssoise mit Flusskrebse, Forellenrogen und Knoblauchbrot	16
Consommé mit Rindfleisch tortellini und Kräutern	17

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 Gemüse	54

FLEISCHGERICHTE

Kalbs Paillard mit mariniertem Rucola, Tomate und kleinen Kartoffeln	49
Rindsfiletwürfel mit Tomaten-Ginsauce hausgemachte Nudeln und Basilikum	58
Im Ofen gebackenes Coquelet (Zubereitung 30 Min.) mit Knoblauch-Dip, Kartoffelwedges und Beilagensalat	39

SOMMERTELLER

Bunt gemischter Salat mit Melone, Kernen, Croûtons und Hausdressing	
mit Rindsentrecôte	54
mit Rindsfilet	65
mit Kalbs Cordon bleu	54
mit Kalbspaillard	49
mit Egli gebacken im Bierteig	48

Hauptspeisen

FISCHGERICHT

Egli frites mit Tartarsauce, Kartoffeln und Spinat	48
---	----

VEGETARISCH

Hausgemachte Thymian-Ricotta Ravioli mit Eierschwämmli-sauce und Zitrusöl	36
Gefüllte Backkartoffel mit Sauerrahm, Boursin-Frischkäse getrockneten Tomaten, Kräutern und knackigem Salat	29

VEGAN

Hausgemachte Cannelloni mit Ratatouille-Füllung, Ofentomatensauce und Basilikum	34
---	----

Desserts

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Heidelbeere und Holunder mit Joghurt	17
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	19
Crème Brûlée mit Fior di Latte Glace und frischen Beeren	13
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	11 14
Eiskaffee cremig gerührt	13

KÄSE

Ziegenfrischkäsemousse mit Thymian, schwarzen Johannisbeeren und rosa Pfeffer dazu hausgemachtes Früchtebrot	15
--	----

HAUSGEMACHTE GLACE

Rahmglace Vanille Pistazie Café Schokolade Fior di Latte Waldbeer-Joghurt	pro Kugel	5
Sorbets Passionsfrucht Zitrone Erdbeere Holunder	pro Kugel	5
Rahmzuschlag		2