



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
Geschäftsführer

Ramon Stutz
Culinary Director

Ronny Berger
Küchenchef

Menu gourmand

Variation von der Rande

Carpaccio, Tatar und Mousse von der Rande
mit Feigenbalsam, Baumkuchen und Schafskäse-Espuma

In Butter gegarter Rocklobster

mit Süsskartoffel-Limetten-Püree und Tahiti Vanille

Kalbsfilet im Tramezzini-Spinat-Mantel

mit Kalbsjus und Perlgraupen-Risotto

Trüffelbrie

mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney

Lebkuchen und Mandarine

mit weisser Lebkuchenglace, Lebkuchenbrownie
und Mandarinenmousse

5-Gang Menü
komplett

132

4-Gang Menü
ohne Käse

116

3-Gang Menü
ohne Käse und Suppe

98

Menu végétarien

Variation von der Rande

Carpaccio, Tatar und Mousse von der Rande
mit Feigenbalsam, Baumkuchen und Schafskäse-Espuma

Kerbelwurzel-Waffel

mit Fenchel, Karotte und Sanddorn

Birnen-Bergkäseravioli

mit Salbei und Rotweinbirne

Trüffelbrie

mit hausgemachtem Fruchtbrot und Chutney

Lebkuchen und Mandarine

mit weisser Lebkuchenglace, Lebkuchenbrownie,
Mandarinenmousse

5-Gang Menü

106

Komplett

4-Gang Menü

90

ohne Käse

3-Gang Menü

72

ohne Käse und Suppe

Hors-d'œuvres

ENTRÉES

Grüner Salat mit Hausdressing dazu Kerne, Croûtons und Sprossen	13
Gemischter Salat mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons und Sprossen	15
Nüsslersalat mit Ei und Croûtons	16
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	18
Rindstatar von Hand geschnitten, klassisch mariniert mit Miso-Mayo, gepickeltes Wurzelgemüse und Sauerteigbrot	31 45
Angeräucherter Schweizer Saibling mit eingelegtem Rettich, Kalamansi-Sud und Tapioka	24

POTAGES

Kürbis-Curry-Kokossuppe mit Kürbisgnocchi, grilliertem Kürbis und Kürbiskernöl	15
Zwiebelsuppe mit Käsebrioche, karamellisierte Zwiebeln und Kräuterschaum	16

Plats principaux

À PARTIR DE DEUX

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	pro Person	72
1. Gang mit hausgemachten Nudeln und Wintergemüse 2. Gang mit Gnocchi alla romana und Wintergemüse		

LES CLASSIQUES

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

LES VIANDES

Rindsfiletwürfel mit Cognacrahmsauce, hausgemachten Nudeln und Wintergemüse	59
Schweinskopfbacke mit Kartoffelmousseline, Borettana-Zwiebel und Lauch in verschiedenen Texturen	39
Pot-au-feu mit geröstetem Rinder Mark und Sauerteigbrot	37
Appenzeller Entenschenkel Geschmort und konfiert mit Kartoffelklößen und Rotkraut	39

Plats principaux

POISSON

In Buttermilch pochierter Heilbutt mit Zitrusöl, Kartoffelmousseline und Gemüse-Paysanne	48
--	----

VÉGÉTARIENNE

Aquarello-Risotto mit Federkohl, Baumnüssen, Frischkäse und Feige	35
---	----

Hausgemachte Casarecce mit Pilzragout, Preiselbeeren und Lauch	36
--	----

VÉGAN

Kürbisgnocchi mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiswürfeln Spinat, Salbei und Kürbiskernöl	35
--	----

Desserts

DESSERTS FAITS MAISON

Lebkuchen und Mandarine 18
mit weisser Lebkuchenglace, Lebkuchenbrownie
und Mandarinenmousse

Crêpe Suzette am Tisch flambiert 19
mit Orangen und Vanilleglace

Vermicelles 10 | 13
mit Meringue und Rahm

Coupe Nesselrode 12 | 15
mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

Crème Brûlée 14
mit Apfel-Zimt Sorbet und Apfelkompott

Dame Blanche (Coupe Danmark) 12 | 15
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce

Eiskaffee 12
cremig gerührt

FROMAGE

Trüffelbrie 16
dazu hausgemachtes Früchtebrot

GLACE FAITES MAISON

Rahmglace pro Kugel 5
Vanille | Kinder-Bueno | weisse Lebkuchen
Café | Schokolade | Pistazie

Sorbets pro Kugel 5
Mandarine | Zitrone | Zwetschge
Apfel-Zimt

Rahmzuschlag 2