



# 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

## Geräucherter Aal

mit Topinambur-Parmesancreme, konfiertem Eigelb  
und Schnittlauch

\*\*\*

## Kartoffel-Sauerkrautsuppe

mit Blutwurstknödeln und Majoran-Öl

\*\*\*

## Tagliata vom Rinds Entrecôte

mit Trüffeljus, Pommes Berny und rustikalem Ofengemüse

\*\*\*

## Hagu-Hans Käse Soufflé

mit Berberitzen-Chutney

\*\*\*

## «Café Baileys»

Weisse Kaffee-Bavaroise mit Baileys-Mascarpone-Crème,  
Schokoladen-Biskuit und Fior di Panna Glace

5-Gang Menü komplett	124
4-Gang Menü ohne Käse	109
3-Gang Menü ohne Zwischengang und Käse	97

# Menu végétarien

**Konfiertes Eigelb**  
mit Parmesan-Topinambur-Crème,  
Schnittlauch und Röstzwiebeln

\*\*\*

**Gebratene Kräuterseitlinge**  
mit rotem Linsen Dal und rotem Thai-Curryschaum

\*\*\*

**Hausgemachte Trüffel-Kartoffelgnocchi**  
mit Haselnuss und Estragon

\*\*\*

**Hagu-Hans Käse Soufflé**  
mit Berberitzen-Chutney

\*\*\*

**«Café Baileys»**  
Weisse Kaffee-Bavaroise mit Baileys-Mascarpone-Crème,  
Schokoladen-Biskuit und Fior di Panna Glace

5-Gang Menü 105  
Komplett

4-Gang Menü 90  
ohne Käse

3-Gang Menü 74  
ohne Zwischengang und Käse

# Hors-d'œuvres

## ENTRÉES

**Grüner Salat** 13  
mit Hausdressing dazu Kerne,  
Croûtons und Sprossen

**Gemischter Salat** 15  
mit Hausdressing dazu gepickeltes Gemüse,  
Kerne, Croûtons und Sprossen

**Nüsslisalat** 16  
mit Ei und Croûtons

**Nüsslisalat** 18  
mit Speck, Ei und Croûtons

**Rindstatar** 31 | 45  
von Hand geschnitten, klassisch mariniert  
mit Wasabi-Mayonnaise, Soja-Zwiebeln  
und Sauerteigbrot

**Foie Gras in Texturen** 32  
Gebraten, Glace und als Terrine  
mit Portwein, Apfel und Vanille

**Konfiertes Eigelb** 21  
mit Parmesan-Topinambur-Crème,  
Schnittlauch und Röstzwiebeln

## POTAGES

**Kartoffel-Sauerkrautsuppe** 14  
mit Blutwurstknödel

**Karottensuppe** 14  
mit Karottentartar und Orangen in Texturen

# Plats principaux

---

## À PARTIR DE DEUX

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	pro Person	72
1. Gang mit hausgemachten Nudeln und glasiertem Gemüse 2. Gang mit hausgemachten Trüffel-Kartoffelgnocchi und Mangold		

---

## 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
Rindskopfbacke à la Bourguignonne mit Kartoffelstock		39
Gefüllte Maispoularde mit Pinienkerne, Schnittlauch und Frischkäse, Vin Jaune und hausgemachten Trüffel-Kartoffelgnocchi		42
Kalbsnierstück mit einer Variation von Zwetschgen und Sellerie dazu Papardelle		62

# Plats principaux

## **POISSON**

Gebratener Skrei 48  
mit Blutorange-Beurre Blanc, cremiger Polenta,  
Mangold und kandierten Orangen

## **VÉGÉTARIENNE**

Hausgemachte Kartoffel-Greyerzer-Ravioli 38  
mit Weissweinschaum und Birne

Hausgemachte Trüffel-Kartoffelgnocchi 42  
mit Haselnuss und Estragon

## **VÉGAN**

Nuss-Linsen-Hackbraten 34  
mit Pilzsauce, Kartoffelschnee und rustikalem Ofengemüse

# Desserts

## DESSERTS FAITS MAISON

«Café Baileys» Weisse Kaffee-Bavaroise mit Baileys-Mascarpone-Crème, Schokoladen-Biskuit und Fior di Panna Glace	16
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	19
Schokoladenmousse-Törtchen mit Pekannuss	12
Crème Brûlée mit Apfel-Zimt Sorbet und Apfelkompott	14
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	12   15
Eiskaffee cremig gerührt	12

## FROMAGE

Hagu-Hans Käse Soufflé mit Berberitzen Chutney <i>30 min Wartezeit</i>	16
--	----

## GLACE FAITES MAISON

Glace Vanille   Kinder-Bueno Café   Schokolade   Fior di Panna	pro Kugel 5
Sorbets Zitrone   Zwetschge Apfel-Zimt   Mango Passionsfrucht	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	2