



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

Vitello 2.0

niedergedaartes Kalbsnierenstück, Thunfisch-Tataki,
schwarze Sesamglace und Zitronenvinaigrette

Geschmorte Peperoni-Gazpacho

mit Röstzwiebelbrioche, Gurkenrelish und eingelegtem Senf

Rindsfiletmedaillon «Burgunder Art»

mit Pommes Duchesse, Barolosauce,
eingelegte Boretanazwiebeln, geschmorter Speck,
Minichampignons und Sommergemüse

Munster

mit eingelegten Feigen, Feigen-Balsamico-Gel
und Kümmel

Brombeere, Himbeere und Zitronenmelisse

mit Lillet rosé und Tonic

5-Gang Menü Komplett	128
4-Gang Menü ohne Käse	112
3-Gang Menü ohne Käse und Suppe	96

Menu végétarien

Tomate und Burrata

mit eingelegten und frischen Tomaten,
mariniertem Burrata, Basilikumöl und schwarzem Pfeffer

Geschmorte Peperoni-Gazpacho

mit Röstzwiebelbrioche, Gurkenrelish und eingelegtem Senf

Amalfi Zitronenravioli

mit Salzzitronenschaum, sautierter Artischocke
und Thymian

Munster

mit eingelegten Feigen, Feigen-Balsamico-Gel
und Kümmel

Brombeere, Himbeere und Zitronenmelisse

mit Lillet rosé und Tonic

5-Gang Menü
Komplett

92

4-Gang Menü
ohne Käse

78

3-Gang Menü
ohne Käse und Suppe

67

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

Sommersalat 16
mit Scamorza, luftgetrockneten Tomaten,
Johannisbeeren und Basilikumdressing

Rindstatar 31 | 45
von Hand geschnitten, klassisch mariniert
mit Limetten-Mayonnaise, Eigelbcrème,
fermentierte Aprikosen und Sauerteigbrot

Gebeizter Saibling 24
mit marinierter Ofenpeperoni,
Oliven-Frischkäse-Crème, frittierte Kapernäpfel
und weissem Pfefferschaum

POTAGES

Avocado-Gurkenkaltschale 16
mit Burratini, Trockentomate und Dill

Safran-Fischcrèmesuppe 18
mit gebeiztem Lachs, Zitronenschale
und Sauerrahm

Plats principaux

À PARTIR DE DEUX

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	pro Person	72
1. Gang mit hausgemachten Pommes Duchesse und Sommergemüse		
2. Gang mit hausgemachtem Fregola Sarda und Grilltomate		

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

Riz Casimir mit Kalbsfilet, Currysauce, Curryschaum, Wildreis, glasierte Papayakugeln, Mango-Gel und Curryöl		68
Rindsfiletwürfel mit heller Senfrahmsauce hausgemachte Nudeln und Sommergemüse		58
Schweinsfilet im Blätterteig mit Trockenaprikosenfarce, Frischkäse-Pfeffersauce, glasierte Artischocken, sautierte Champignonköpfe und Tomaten		46
Duett vom Ribelmaispoulet Frikassee vom Schenkel und Brust im Rohschinkenmantel, Venerereis, frische Bohnen, Karotten und Erbsen		39

Plats principaux

ASSIETTE ESTIVALE

Bunter gemischter Salat mit Früchten, Kerne, Croûtons und Hausdressing

mit Rindsentrecôte	54
mit Rindsfiletsteak	65
mit Kalbs Cordon bleu	54
mit Kalbspaillard	49
mit Egli gebacken im Bierteig	48

POISSON

Egli Frites mit Tartarsauce, tournierten Kartoffel und Spinat	48
---	----

VÉGÉTARIENNE

Hausgemachte schwarze Ravioli mit Scamorza und Pesto gefüllt, mit dreifarbigem Cherrytomaten-Ragout und Basilikumschaum	38
Gefüllte Backkartoffel mit Sauerrahm, Boursin-Frischkäse getrockneten Tomaten, Kräutern und knackigem Salat	29

VÉGAN

Gefüllte Zucchettiblüte mit Frischkäsecrème mit Baba ganoush, Ofenpeperoni und Zitronensauce	32
--	----

Desserts

DESSERTS FAITS MAISON

Brombeere, Himbeere und Zitronenmelisse mit Lillet rosé und Tonic	18
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	19
Schokoladenmousse-Törtchen mit Pekannuss	12
Crème Brûlée mit Himbeer-Joghurtglace und frischen Beeren	14
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka	13
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	12 15
Coupe Romanoff Vanilleglace mit frischen Erdbeeren	13 16
Eiskaffee cremig gerührt	12

FROMAGE

Munster mit eingelegten Feigen, Feigen-Balsamico-Gel und Kümmel	16
---	----

GLACE FAITES MAISON

Glace Vanille Himbeer-Joghurt Café Schokolade Kinder Bueno	pro Kugel 5
Sorbets Zitronenmelisse Zitrone Zwetschge Erdbeer	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	2