



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 Stütz
Küchendirektion

Ronny Berger
Küchenchef

Menu gourmand

Im Randensaft gebeizter Lachs

mit Fenchel-Kimchi, gelbes Randenpüree,
gepickelte rote Randenkugeln,
Fenchelblütenhippe und Dillöl

In Rosmarinbutter sautierte Jakobsmuschel

mit Venerereis, bunten Gemüseperlen
und Bourbon-Pfefferschäum

Hirschfilet

mit Preiselbeerjus, Steinpilz-Serviettenknödel,
sautierte Steinpilze, glasierter Rosenkohl
und Kürbiswürfel

Gorgonzola-Glace

mit Honig-Rosmarin-Muffin und Feige

Mais und Zwetschgen

mit Popcornmousse, Rumzwetschgen,
Dörrzwetschgengel und Farina Bona Glace

5-Gang Menü
komplett

136

4-Gang Menü
ohne Käse

124

3-Gang Menü
ohne Käse und Zwischengang

98

Menu végétarien

Randen und Zitrone

Rote Randencrème-Bavaroise,
eingelegte gelbe Randen,
Randenravioli mit Zitronenfrischkäse,
Balsamico-Kamut und Zitronen-Espuma

Kürbis-Cannelloni

mit Pilzragout gefüllt, Rotweinbirne
und Kräutersauce

Maroni-Agnolotti

mit Rosmarinschaum, sautierten Steinpilzen,
glasierten Rosenkohlblättern
und glasierte Maroni

Gorgonzola-Glace

mit Honig-Rosmarin-Muffin und Feige

Mais und Zwetschgen

mit Popcornmousse, Rumzwetschgen,
Dörrzwetschgengel und Farina Bona Glace

5-Gang Menü
Komplett

104

4-Gang Menü
ohne Käse

92

3-Gang Menü
ohne Käse und Zwischengang

79

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 Eigelbcrème, Portwein-Mayonnaise, Pfeffer-Grissini, Sauerteigbrot und Butter	31 45

POTAGES

Kürbis-Curry-Kokossuppe mit Kürbisgnocchi, grilliertem Kürbis und Kürbiskernöl	15
Consommé a l'alsacienne mit Foie gras Profiteroles, karamellisierten Zwiebelringen, Trüffel und Feigen	19

Plats principaux

À PARTIR DE DEUX

Rehrücken am Tisch flambiert mit Wildrahmsauce	pro Person	72
1. Gang mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel		
2. Gang mit Mohn-Pappardelle, Wirsing und Birne		

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
Szegediner Gulasch mit haugemachten Casarecce, glasierten Apfelspalten und geschmortem Wurzelgemüse	39

PLATS DE GIBIER

Sautierte Entenbrust mit Honig und Rosmarin	49
mit Arvenjus, Heidelbeer-Risotto, sautiertem Rotchabis und eingelegten Brombeeren	
Rehschnitzel	52
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und klassischer Wildgarnitur	
Rehpfeffer	41
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und klassischer Wildgarnitur	
Wildschweinsteak mit Maronikruste	38
mit Pommes Parisienne, sautiertem Haselnuss-Rahmwirz und Kürbisdübel	

Plats principaux

POISSON

Forellenfilet mit Mandeln paniert mit Pommes Parisienne, Haselnuss-Rahmwirz und Weisses Portweinschaum	46
--	----

VÉGÉTARIENNE

Herbstteller mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Mirza-Apfel, Birne, Kürbis, Maroni und Pilzen mit Wildrahmsauce	38 5
Hausgemachte Rigatoni mit Stangenbohnen, Favébohnen, Lauch und Kräutern	38

VÉGAN

Spaghettikürbis mit Grünkern-Bolognese, geschmorten Tomaten, Kräuterpesto und Butternut-Kürbiswürfel	35
--	----

Desserts

DESSERTS FAITS MAISON

Mais und Zwetschge mit Popcornmousse, Rumzwetschgen, Dörrzwetschgengel und Farina Bona Glace	18
Crêpe Suzette am Tisch flambiert mit Orangen und Vanilleglace	19
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10 13
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	12 15
Crème Brûlée mit Maroni-Joghurtglace und Zwetschgen	14
Dame Blanche (Coupe Danmark) Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	12 15
Eiskaffee cremig gerührt	12

VIN DOUX

Carmes de Rieussec Château Rieussec, Fargues, Frankreich Sauternes serviert im Original Süssweinglas aus Frankreich	1dl 11
--	----------

FROMAGE

Gorgonzola-Glace mit Honig-Rosmarin-Muffin und Feige	15
---	----

GLACE FAITES MAISON

Rahmglace Vanille Haselnuss Maroni-Joghurt Café Schokolade Kinder-Bueno	pro Kugel 5
Sorbets Sauerkirsche Zitrone Zwetschge Quitten	pro Kugel 5
Rahmzuschlag	2