



SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF BÄREN

Hausgemacht, sprich «bäregmacht».
Regionale & marktfrische Produkte zubereitet
zu kreativen & köstlichen Speisen.

«e härzhafte guete!»
wünscht Ihnen das Bären-Team.





GOURMET MENÜ

SALAT

Hausgebeizter Kaffee-Lachs mit Salatbouquet und Balsamico

SUPPE

Feurige Mais-Chili-Suppe mit Popcorn

RISOTTO

Rollgersten-Risotto mit Kapern und Kräuter, verfeinert mit Parmesan

LAMM

Im Ofen gebratene Lammracks mit Rosmarinjus Linsenpürree
und gebratener Blumenkohl

KÄSEVARIATION

4–5 Käsesorten von Käsereien aus der Region mit diversen Senfen,
Honig und Coulis

SÜSSE VERFÜHRUNG

Südamerikanische 200°C Grapfruit überbacken mit Rohrzucker,
dazu Baslerleckerliglace

3 Gänge 65.00 / 4 Gänge 75.00 / 5 Gänge 85.00 / 6 Gänge 95.00

Fragen Sie nach dem passenden Wein oder geniessen Sie die
gesamte Weinstrasse zu den jeweiligen Gängen.





VEGI GOURMET MENÜ

SALAT

Ganze Nashi-Birnen gegart im Weisswein-Balsamicosud auf einem Salatbouquet

SUPPE

Feurige Mais-Chili-Suppe mit Popcorn

RISOTTO

Rollgersten-Risotto mit Kapern und Kräuter, verfeinert mit Parmesan

LINSENPÜRREE

Röstzwiebeln, Preiselbeersauce
Linsenpürree und gebratener Blumenkohl

KÄSEVARIATION

4–5 Käsesorten von Käsereien aus der Region mit diversen Senfen,
Honig und Coulis

SÜSSE VERFÜHRUNG

Südamerikanische 200°C Grapfruit überbacken mit Rohrzucker,
dazu Baslerleckerliglace

3 Gänge 45.00 / 4 Gänge 55.00 / 5 Gänge 65.00 / 6 Gänge 75.00

Fragen Sie nach dem passenden Wein oder geniessen Sie die
gesamte Weinstrasse zu den jeweiligen Gängen.





VORSPEISEN

SALATE

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Bärensalat – Blattsalat mit Rauchforelle und Meerrettichschaum	14.00

SUPPEN

Trüber Wysesuppe mit Rahmhaube und Brotwürfeli	9.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00





HAUPTSPEISEN

Pot au feu à la Napoleon – Französischer Eintopf aus der Normandie mit Bouillon, Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln	23.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekrauterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel, Pilzrahmsauce Gemüse und Röstikroketten	33.50
Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	26.00
Tranchierte Pouletbrust auf Tomatenrahmsauce, serviert mit Gemüse und Senfrisotto	26.00
Bärenordonbleu mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken gefüllt, Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Füürwehrcordonbleu – gefüllt mit rassigem Füürwehriebrie und Rohschinken, Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00





HAUPTSPEISEN

Langnauer Hackbraten mit Senfsauce, Gemüse und Dürsrütikartoffeln	30.00
Feine Burebratwurst nach altem Rezept, mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	19.50
Micheli Schübpachs Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Rösti	36.00
Bäretäschli (Rind, Kalb, Schwein) mit Marsalajus, saisonaalem Gemüse und Teigwaren	26.00
Sautierte Zanderfilet mit Pernodsauce, Gemüse und Senfrisotto	34.00





VEGETARISCH

Feines Senfrisotto serviert mit Räuchertofu und Gemüse	23.00
Linsentaler mit Senfsauce, serviert mit Gemüseallerlei	25.00
Pasta mit hausgemachter Pestosauce	18.50

VEGAN

Blattsalat mit Kernen, Granatapfel und Balsamicodressing	9.50
Rassiges Kichererbsencurry, serviert mit Gemüse und Papadam	25.00





AUS UNSERER KLEINEN KARTE

Portion Pouletflügeli (5 Stück)	11.00
Portion Pouletflügeli (5 Stück) dazu Pommes Frites	16.00
Burehammeteller mit Senf und Brot	18.00
Zvieri Plättli	15.00
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse	6.50
Sandwich mit Burehamme	8.50
Feines Ciabattabrot gefüllt mit Pouletcurry, Salat und Zwiebeln	10.00
BLT Clubsandwich gefüllt mit Salat, Tomaten und gebratenem Speck	10.00





BÄREN-PARTNER & DEKLARATION

BROT / BACKWAREN

Eichenberger, Langnau
Wisler, Langnau
Gebrüder Gurtner AG, Neuenegg

EIER

Bernhard Flückiger, Rossgrat

FISCH

Schröder, Thun

GEMÜSE

Gourmador, Zollikofen
Transgourmet
Früschmarkt, Langnau

FLEISCH

Metzgerei Horisberger, Langnau
Metzgerei am Viehmarkt, Langnau
Metzgerei Hübeli, Langnau
Heidbühl Metzgerei, Eggiwil
Transgourmet

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schweiz
Schwein, Schweiz
Kalb, Schweiz
Geflügel, Schweiz
Zander, Europa
Lachs, Atlantik