



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.





VORSPEISEN

SALATE

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Bärensalat mit gerösteten Kernen und gebratenen Waldpilzen an französischem Dressing	12.50
Knackiger Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Croutons und Avocadowürfel an Italienischem Dressing - geschüttelt nicht gerührt	13.50
Rosa gebratener Thunfisch auf Randencarpaccio mit einer Himbeervinaigrette und kleinem Salatbouquet	17.50

SUPPEN

Tagessuppe	7.00
Rassige Rüepli-Ingwer Suppe mit Kokosmilch und Blätterteigstange	9.50
Tomatensuppe Bloody Mary mit Vodkashot	12.00





HAUPTSPEISEN

BÄREN KLASSIKER

Feine Burebratwurst nach altem Rezept mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	19.50
Bärenordonbleu - gefüllt mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Füürwehrcordonbleu - gefüllt mit rassigem Füürwehrbrie und Rohschinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekräuterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Bärenburger	12.00
Bärenburger mit Pommes frites	18.00





HAUPTSPEISEN

Schweizer Pouletbrust im Knuspermantel mit Marktgemüse dazu mini Kartoffel- Kürbiskernkroketten	29.50
Gebratene Felchenfilets auf Rahmsauerkraut mit einer Weissweinsauce dazu Venere Reis	35.00
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel auf Wirsinggemüse dazu eine Pilzrahmsauce und Butternudeln	34.00
Gebratene Rindswürfel an einer Pommerysensaft im Reising mit Broccoli röschen	38.00
«Blacktiger» Riesenkrevette auf Curryspaghetti begleitet von einer Zitronengras-Limettensauce	36.00





HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Cremiges Waldpilzragut im Blätterteigkissen mit allerlei Gemüse	29.00
Kichererbsen Curry im Röstinästli	21.00
Spaghetti al Pesto	19.50

HAUPTSPEISEN

VEGAN

Knackiger Nüsslisalat mit mit Avocadowürfel, gerösteten Kernen an italienischem Dressing geschüttelt nicht gerührt	13.50
Gebratenes Waldpilzragout an einer Sojacreme auf frischer Rösti	28.50





BÄREN-PARTNER & DEKLARATION

Liebe Gäste,

Wir in der Bären Küche kochen mit vielen Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Butter und Rahm. Bei einer Unverträglichkeit oder weiteren Auskünften, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

BROT / BACKWAREN

Eichenberger, Langnau
Wisler, Langnau
Gebrüder Gurtner AG, Neuenegg

EIER

Christian Langenegger, Langnau

FISCH

Schröder, Thun

GEMÜSE

Gourmador, Zollikofen
Transgourmet

FLEISCH

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

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schweiz
Schwein, Schweiz
Kalb, Schweiz
Geflügel, Schweiz
Felchen, Schweiz
Lachs, Atlantik