



# 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 Mischsalat mit Kräutern und Kirschtomaten an einem Parmesandressing - geschüttelt nicht gerührt	13.50
Hausgeräucherte Forellenrolle mit Curryhumus dazu ein Meerrettich-Sauerrahm	15.50
Rassiges Rindstartar vom Schweizer Weiderind mit Butter dazu knuspriges Brot	23.00

### SUPPEN

Cremiges Morchel-Cappuccino	12.50
Weissweinsuppe mit Blätterteigstange	9.50





## HAUPTSPEISEN

### BÄREN KLASSIKER

Feine Burebratwurst nach altem Rezept mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	21.50
Bärencordova - gefüllt mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	35.00
Füürwehrcordova - gefüllt mit rassigem Füürwehrbrie und Rohschinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	35.00
Entrecôte vom Schweizer Weiederind mit Bärekrauterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Bärenburger	13.00
Bärenburger mit Pommes frites	19.50





## HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Lamm Entrecôte unter einer Crissini-Tomatenkruste auf Bohnenragout dazu junge Bratkartoffel	39.00
Schweinsfilet in Buttermilch mariniert und am Stück gebraten auf feinen Nudeln, dazu Speckjus und allerlei Gemüse	35.00
Schweizer Rindsfilet-Medaillon auf Mischgemüse an Café de Paris Sauce dazu Beilage nach Wahl	49.00
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Pouletbrust auf Kartoffel-Quarkgnocchi an einer Tomatensauce mit Gartengemüse	31.00
Gebratenes Zanderfilet im Mandelmantel auf Schwarzen Nudeln dazu Zitronengrassauce und Romanescoröschen	38.00





## VEGETARISCHE GERICHTE

Tortelli mit Schnittlauch und Frischkäse gefüllt dazu cremige Waldpilze und Knoblauchbrot	27.00
Kichererbsen-Curry im Röstinästli	24.00
Hausgemachte Kartoffel-Quarkgnocchi an einem Tomaten Coulis mit Gorgonzola überbacken	28.00

## VEGANE GERICHTE

Knackiger Mischsalat mit Kirschtomaten an einer Himbeeressig- Vinaigrette - geschüttelt nicht gerührt	13.50
Geräuchertes Tofuragout an einer Paprika-Kokossauce im Zartweizenring mit Romanescoröschen	28.00





## 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  
Heidbühl Metzgerei, Eggiwil  
Metzgerei Hübeli, Langnau  
Transgourmet

### FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schweiz  
Schwein, Schweiz  
Kalb, Schweiz  
Geflügel, Schweiz  
Fisch, Schweiz / EU