



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

Knackiger Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Bärensalat mit gebratenen Eierschwämmchen	12.50
Cremiger Buratta-Käse eingebettet in farbenfrohem Kirschtomatenmix	14.50
Hausmarinierter Mojito Graved Lachs auf Dill-Gurkencarpaccio dazu ein mini Mojito	16.50
Rassiges Rindstartar vom Schweizer Weiderind mit Butter dazu Buttertoast	23.00
Dreifarbige Melone begleitet von Parmaschinken und hausgemachtem Focaccia-Brot	18.50

## SUPPEN

Erfrischende Beeren-Gazpacho	9.50
Geräucherte Paprikasuppe mit Käsenachos	12.50





## 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 Füürwehriebrie und Rohschinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	35.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Bärekrauterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Bärenburger	13.00
Bärenburger mit Pommes frites	19.50





## HAUPTSPEISEN

Törtchen vom Schweinsfilet und Eierschwämmchen mit Sommergemüse dazu Pommes Allumetes	33.00
Gebratene Maispouletbrust mit Mango-Chutney auf Pak-Choi Kohl dazu Kartoffelpralinen	34.00
Hausgeräuchertes Lammkotelette auf mediterranem Gemüsemix dazu junge Bratkartoffeln	39.00
Knusprig gebratenes Forellenfilet auf jungem Blattspinat dazu ein Eierschwämmchen-Risotto	36.00
Kalbfleischroulade gefüllt mit Ei und Champignons dazu Spätzli und Butterbohnen - Wunschgericht von Andrea Kobelt*	37.00

\*Unsere Gäste hatten die Gelegenheit Ihre Wunschgerichte einzureichen.  
Das Bären-Team hat sich für den Vorschlag von Andrea Kobelt entschieden.





## VEGETARISCHE GERICHTE

Tortelli mit Frischkäse gefüllt an einer Tomatenrahmsauce dazu knuspriges Knoblauchbrot	25.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse, Sprossen und Pilzen dazu eine Sweet-Chilisauce auf einer Glasnudelpfanne	28.00
Weissweinrisotto mit frischen Eierschwämmchen und gehobelter Belperknolle	26.00

## VEGANE GERICHTE

Farbenfroher Kirschtomaten Mix mit Veganem Käse und Balsamico Dressing	14.50
Glasnudelpfanne mit Gemüse, Pilzen und Cashewnüssen an Sojasauce	24.00





## 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

### FLEISCH

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

### EIER

Christian Langenegger, Langnau

### FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schweiz  
Schwein, Schweiz  
Kalb, Schweiz  
Geflügel, Schweiz / Frankreich  
Fisch, Schweiz / EU  
Lamm, Neuseeland

### FISCH

Schröder, Thun

### GEMÜSE

Gourmador, Zollikofen  
Transgourmet