



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.





BÄREN GOURMET MENÜ

Kreiert von Küchenchef Kevin Künzler und seinem Team

HIRSCH / KÜRBIS / PILZE

Hirschterrine, eingemachter Kürbis, gebratene Pilze aus dem Emmental

NOSE TO TAIL

Bouillon vom ganzen Schwein

ZANDER / BLUMENKOHL / BIRNE

Sautiertes Zanderfilet auf Blumenkohlpürree mit gebratener Birne

BÄRENKREBS & POULET / KARTOFFEL / RANDE / TOMATE

Duo von Bärenkrebs & Poulet mit frittierten Kartoffelgnocchi, Randengemüse und im Sommer eingemachtes Tomatencoulis

KÄSEVARIATION

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

ZIMT / APFEL / SAUERRAHM / BLÄTTERTEIG

Apfel-Zimt-Tartar mit einem Blätterteigdach und Sauerrahmglace

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

PREISELBEEREN / KÜRBIS / PILZE

Preiselbeeren, eingemachter Kürbis, Kürbisflan, gebratene Pilze aus dem Emmental

LANGNAUER KÄSE / GEBÄCK

Langnauer Käsesuppe mit Knuspergebäck

SELLERIE / BLUMENKOHL / BIRNE

Gebackener Sellerie auf Blumenkohlpürree mit gebratener Birne

TOFU / KARTOFFEL / RANDE / TOMATE

Gebratener Räuchertofu auf Kartoffelstampf, Randengemüse und im Sommer eingemachtes Tomatencoulis

KÄSEVARIATION

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

ZIMT / APFEL / SAUERRAHM / BLÄTTERTEIG

Apfel-Zimt-Tartar mit einem Blätterteigdach und Sauerrahmglace

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
Bärensalat – Blattsalat im knusprigen Körbli, serviert mit Hammemousse	14.00

SUPPEN

Langnauer Käsesuppe nach Art der Käsehändler	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 Bärekräuterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Zartes Rindsfiletmedaillon in der Kräuterpanade auf Marktgemüse, Pilzrisotto und Marsalajus	49.00
Tranchierte Pouletbrust auf Gemüse Couscous und Kokos-Zitronengrassauce	26.00
Bärencordonbleu mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken gefüllt, Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Fürwehrcordonbleu – gefüllt mit rassigem Fürwehrbrie und Rohschinken, Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Micheli Schübachs Rahmschnitzel – Schweinsschnitzel und mit Kräuterrahmsauce, Gemüse und Teigwaren	24.00





HAUPTSPEISEN

Langnauer Bierbraten mit Honigbiersauce, Gemüse und Reis	30.00
Burebratwurst nach altem Rezept, mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	19.50
Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Käse, serviert an einer Kräuterrahmsauce und Pilzrisotto	37.00
Bäretätschli (Rind, Kalb, Schwein) mit Marsalajus, saisonalem Gemüse und Teigwaren	26.00
Saisonwurst – Waadtländer Saucissons serviert mit Rahmkartoffeln und Lauch	21.00
Pasta mit sautierten Jakobsmuscheln und feiner Safransauce	37.00





VEGETARISCH

Gemüse Couscous mit Kokos-Zitronengrassauce serviert mit sautiertem Ananasspiessli	23.00
Pasta mit Räuchertofuragout und feiner Safransauce	24.00
Pasta mit hausgemachter Pestosauce	18.50

VEGAN

Blattsalat mit Kürbiskernen, Feigen und Balsamicodressing	12.00
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





SÜSSE VERFÜHRUNGEN

HAUSGEMACHT

Mini Dessert, Auswahl auf dem Tableau	6.50
Brönnti Creme	9.00
Ein Stück Kuchen, je nach Angebot	6.00
Apfel-Zimttartare mit Blätterteigdach und Sauerrahmglace	11.00
Portwein Feigen mit Mascarpone-Baslerleckerliglace	13.00

KLASSIKER

Meringue mit Nidle & Vanilleglace	12.50
Coupe Dänemark	12.50
Gerührtes Eiskaffee mit leichtem Kaffeelikör verfeinert	10.00
Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot	14.00
Chüechlihus Coupe – Mango und Zitronensorbet mit Yoghurtglace und Himbeergeist	12.50
Hühnerbach Coupe – Vanille, Sauerrahm- und Schoggi-glace mit Eierlikör	12.50
Zitronensorbet mit rotem Wodka	12.50
Schüpachs Bettmümpfeli – Eine Kugel Mascarpone-Baslerleckerliglace mit Wilisauer Ringli Likör	6.00





SÜSSE VERFÜHRUNGEN

GLACE & SORBET

Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere / Pistache / Zitronensorbet / Mangosorbet	pro Kugel 4.00 Rahm 1.50
---	-----------------------------

GLACE & SORBET HAUSGEMACHT

Yoghurtsorbet / Sauerrahmglace / Cassissorbet / Mascarpone-Basler-Leckerliglace	pro Kugel 4.50 Rahm 1.50
--	-----------------------------





BÄREN-PARTNER & DEKLARATION

BROT / BACKWAREN

Eichenberger, Langnau
Wisler, Langnau
Gebrüder Gurtner AG, Neuenegg

EIER

Bernhard Flückiger, Rossgat

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
Reh, Schweiz
Jakobsmuscheln, Atlantik