



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
Spargelsalat an Gemüsevinaigrette mit Knusperspeck, Jungspinat, Radieschen	14.00
Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing, serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	14.50

SUPPEN

Spargelcremesuppe	10.00
Spargelcremesuppe mit Lachsklösschen	12.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00





HAUPTSPEISEN

Portion Spargeln Wahlweise mit Mango-Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette	29.00
Portion Spargeln mit Rohschinken Wahlweise mit Mango-Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette	41.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekrauterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Spargeln und Safrannudeln	40.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	26.00
Tranchierte Pouletbrust auf auf Mango-Hollandaise serviert mit Spargeln und Frühkartoffeln	27.00
Bärencordonbleu 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

Saison-Cordonbleu - Pouletfleisch gefüllt mit Schinken, Gruyère und Blattspinat auf Spargeln mit Pommes Allumettes	30.00
Feine Burebratwurst nach altem Rezept, mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	19.50
Micheli Schübpachs Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Rösti	36.00
Forellenfilet Müllerinnen Art auf Spargel serviert mit Mandelbutter und Schnittlauchkartoffeln	26.00
Bärenburger	12.00
Bärenburger mit Pommes frites	18.00





FITNESSTELLER

Kreieren sie ihren persönlichen Fitnesssteller.
Fleisch nach Wahl mit fünf verschiedenen Salaten als Beilage.

Kalbssteak mit Morchelsauce	40.00
Pouletbrust mit Bärekrauterbutter	27.00
Portion Pouletflügeli (5 stck)	18.00
Saison-Cordonbleu- Pouletfleisch gefüllt mit Schinken, Gruyère und Blattspinat	30.00
Sautiertes Schweinsschnitzel mit Bärekrauterbutter	26.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekrauterbutter	42.00
Forellenfilet nach Müllerinnen Art	34.00
Panierter Brie	23.00





VEGETARISCH

Feines Spargelrisotto mit gerösteten Nüssen	26.00
Gemüseteller mit paniertem Brie	23.00
Pasta mit hausgemachter Pestosauce	19.50
Portion Spargeln Wahlweise mit Mango-Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette	29.00
Frühlingshafter Salatteller	17.00

VEGAN

Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing, serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	Vorspeise 14.50
Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing, serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	Hauptgang 25.00
Veganer Falafel-Wrap mit Sojajoghurtsauce	15.00





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
BLT Clubsandwich gefüllt mit Salat, Tomaten und gebratenem Speck	10.00
Bärenburger	12.00
Bärenburger mit Pommes frites	18.00
Elsässer Flammkuchen	16.00





BÄREN-PARTNER & DEKLARATION

Werte Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

BROT / BACKWAREN

Eichenberger, Langnau
Wisler, Langnau
Gebrüder Gurtner AG, Neuenegg

EIER

Christian Langenegger, Langnau

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