



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
«Weidmanns Salat» Blattsalat mit gerösteten Kernen, gebratenen Waldpilzen, Trauben und Wacholderdressing	12.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfel, Züpfewürfel und Italien-Dressing	13.00
Warmes Reh- Carpaccio mit kleiner Salatblume Höibeeeri-Balsamicocreme und gebratenen Pilzen	16.50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernpesto & Blätterteigstange	8.50
Cremige Maronisuppe garniert mit Speckchips und Wildkräutern	8.50
«Jägertee vom Reh» Klare Reh-Essenz mit gebratenen Waldpilzen und Wachtelspiegelei im Brotlöffel	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 Füürwehriebrie 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
Maispoulardenbrüstli im Vacuum gegart auf Marsala-Jus Gemüsebukett & Mango - Kartoffelkroketten	29.50
Zanderfilet gebraten auf Kürbis-Ratatouille mit Kartoffel - Oliventörtchen	35.00





HAUPTSPEISEN

WILD

Rehpfeffer garniert mit Speckwürfel, Silberzwiebeln und Pilzen hausgemachtes Apfelrotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preisbeerapfel und hausgemachte Butterspätzli	35.00
Rehschnitzel «Mirza» mit klassischer Wildrahmsauce hausgemachtes Apfelrotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preisbeerapfel und hausgemachte Butterspätzli	38.00
Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzen & Mille-feuille von Broccoli Rotkraut und Kürbiskernknödel, Preiselbeerapfel und Maroni	37.00
Reh-Entrecôte mit Ingwer-Kräuterkruste auf kräftiger Preiselbeer Wildjus, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preisbeerapfel, Maroni & Mango-Kartoffelkroketten	42.00





HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Herbstlicher Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl Preiselbeerapfel und Pilzrahmsauce	35.00
Kürbiskernknödel gefüllt mit Rotkraut auf Pilzrahmsauce	21.00
Kichererbsencurry im Röstipastetli	19.50
Pasta mit hausgemachter Pestosauce	19.50

HAUPTSPEISEN

VEGAN

Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	Vorspeise 14.50 Hauptgang 25.00
Kürbiskernknödel gefüllt mit Rotkraut auf Pilzrahmsauce	21.00





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
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

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
Wild, Schweiz