



GASTHOF BÄREN

ESSEN & KUNST

MENU



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

WILLKOMMEN IM GASTHOF BÄREN

HAUSGEMACHT, SPRICH «BÄREGMACHT» WIRD BEI UNS GROSSGESCHRIEBEN. WIR SETZEN AUF MARKTFRISCHE, INNOVATIVE KÜCHE, TRADITION MIT PFIFF & ES WERDEN WENN IMMER MÖGLICH LANGNAUER & EMMENTALER PRODUKTE VERWENDET.

DIE PHILOSOPHIE VON GASTGEBER & KÜCHENCHEF KEVIN WÜTHRICH HEISST: «WIR WOLLEN AUS GESUNDEN ALLTÄGLICHEN NATURPRODUKTEN & LEBENSMITTELN KREATIVE & KÖSTLICHE SPEISEN ZUBEREITEN».

«E HÄRZHAFTE GUETE!» WÜNSCHT IHNEN IHR GASTGEBER & KÜCHENCHEF KEVIN «WÜDE» WÜTHRICH & DAS GANZE BÄREN-TEAM.



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

BÄREN PARTNER

DIE FOLGENDEN PERSONEN/UNTERNEHMEN SIND AUCH EIN TEIL UNSERES TEAMS:

FLEISCH

HORISBERGER
LÜTHI HÜBELI
GERBER, VIEHMÄRITPLATZ
PLATZHIRSCH (WILD, Pro Specie Rara)
BERNHARD FLÜCKIGER, ROSSGRAT
GERBER, LANGNAU (DEXTER-RIND)
TRAITAFINA
METZGER AUS DER REGION
SLOW FOOD METZGER

BROT/BACKWAREN

EICHENBERGER
WISLER
BÄREN-KÜCHE
WOCHENMÄRIT LANGNAU

GEMÜSE

FRISCHMARKT, LANGNAU
STRICKER, GROSSHÖCHSTETTEN
WOCHENMÄRIT LANGNAU
NEUENSCHWANDER, SCHINDELEGG
WÜTHRICH, LANGNAU
WITSCHI, HINDELBANK
VERSCH. REGIONALE PRODUZENTEN

EIER

BERNHARD FLÜCKIGER, ROSSGRAT
MAËL MATILE, WEIDHOF

FISCH

BIANCHI
GOURMETRO FAIR FOOD
FIDECO, MURTEN

MILCHPRODUKTE

BERNHARD MEIER, HÜPFENBODEN
JUMI
GÖTSCHI, TRUBSCHACHEN
LANGNAU EMMI, LANGNAU

TROCKEN- & TIEFKÜHLPRODUKTE

FRISCHMARKT, LANGNAU
SCANA
FRISCO
TRANSGOURMET



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

WÜDES GOURMET MENÜ

Wir im Bären haben keine Gourmet-Stube, bei uns soll man sich auf allen Plätzen wie zuhause fühlen.

Falls Sie was zu feiern haben, oder sonst Lust haben ein feines Gourmet- Menü zu geniessen, habe Ich, Wüde für Sie mit meiner Küchenbrigade ein **5-gängiges Überraschungsmenü** vorbereitet. Wenn Sie was nicht mögen, oder sie Allergien haben, geben sie dies unseren Servicemitarbeiter bekannt.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Vergnügen auf meiner kulinarischen Rundreise.

5-Gang	98.00
5-Gang mit Weinreise	138.00
5-Gang mit Weinreise Deluxe	175.00

(Sie haben die Wahl, ob Sie ein Dessert möchten oder unseren schönen Käseteller, natürlich können Sie das Menü noch mit dem Käse ergänzen)



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

VORSPEISEN

SALATE

Knackiger Bärensalat an Husdressing mit Früchten 9.00

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Camembert- Honig Dressing
Schwarze Kichererbsen & gepickelter Grüner Spargel 14.00

Markknochen mit Frühlingszwiebeln & Radiesli
Knoblauchbrot 19.00

WARME VORSPEISEN

Orecchiette mit Frühlingszwiebeln, Champignons,
Kapern, Olivenöl & Parmesan 17.00

SUPPEN

Kohlrabisuppe mit Nussbuttercrumble 12.00

Spargelsuppe mit Frittiertem Spargelspitz 14.00



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

UNSERE EMPFEHLUNGEN

BÄRENKLASSIKER

Bären- Tätschli (Kalb, Rind und Speck) mit Liebstöckelrahm Kartoffeln aus Hindelbank und Frühlingsgemüse	34.00
Cordon Bleu „BÄREN“ gefüllt mit Emmentaler Chäs Pommes Allumettes im Frittierkörbli und Frühlingsgemüse	33.00
Schweizer Rindsentrecôte kurz am Knochen gereift 220gr Pommes Allumettes im Frittierkörbli und Frühlingsgemüse	45.00
Schweizer Rindsentrecôte kurz am Knochen gereift 350gr Pommes Allumettes im Frittierkörbli und Frühlingsgemüse (Wartezeit? Nein, aber lassen Sie dem Fleisch seine Zeit)	58.00
Monatswurst (jeden Monat neu kreiert)	28.00
Fisch je nach Fang	38.00



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

Wüdes Favoriten

Zitronenhuhn Ingwerrisotto & Frühlingszwiebeln	27.00
Schweizer Rindsfilet mit mediterranem Gemüse kuchen Hummus & Kichererbsen-Pralinen	47.00
Eden Shrimps im Backteig mit Süß-Sauer-Sauce Süßkartoffelstampf	43.00

Fleischlos

Orecchiette mit Frühlingszwiebeln, Champignons, Kapern, Olivenöl & Parmesan	23.00
Mit Honig mariniertes Ofengemüse Süßkartoffelstampf	26.00



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

Belper Spargel

Weisser Belper Spargel mit Hollandaise als Vorspeise 19.00

Belper Spargel mit Hollandaise & kleinen Kartoffel 29.00
+ Spanischem Rohschinken +10 CHF
+ Rauchlachs + 8 CHF

Wählen Sie Ihr Fleisch wir servieren dazu:

Belper Spargel mit Hollandaise & kleinen Kartoffel
Hacktätschli 41.00
Cordon Bleu 42.00
Kalbsschnitzeli 47.00
Rindsentrecôte 220g 53.00

Spargel- Bärlauchrisotto 25.00



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

DESSERT

Brönnti Greme	9.00
Meringue mit Nidle und Vanilleglace	12.50
Meringue mit Nidle	10.00
Gerührtes Eiskaffee mit leichtem Kaffeeliquer verfeinert	10.00
Mini Dessert: Weisses Schoggimousse mit Limette & Matcha	7.50
Käsevariation Bären Style	16.00



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

GOURMET DESSERT

Crème Catalan vom Mais
Schoggi-Chili-Glace 14.00

Crêpes Suzette mit Vanilleglace 15.00

GLACE UND SORBETS

Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere / Pistache /
Zitronensorbet / Mangosorbet

Hausgemacht

Yoghurtsorbet / Grünes Apfelsorbet/
Schoggi-Chili-Glace / Tannennadel-Glace

Pro Kugel 4.00

+ Rahm 1.50



GASTHOF BÄREN
ESSEN & KUNST

PREISE IN CHF INKL. 8% MWST.

FLEISCHDEKLARATION:

RIND = SCHWEIZ

SCHWEIN = SCHWEIZ

KALB = SCHWEIZ

GEFLÜGEL = SCHWEIZ

WACHTEL = FRANKREICH

Das ganze Team wünscht eine schöne Zeit im Bären