



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
Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella	Klein 10.00 Gross 15.00
Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing, serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	14.50

SUPPEN

Geeiste Lauchkaltschale mit Knoblauchbrot garniert mit Rosa Pfeffer	10.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00





HAUPTSPEISEN

Roastbeefsteller mit Tartaresauce und Pommes Frites	28.00
Napoleon's Rindstatar pikant oder mild abgeschmeckt mit Cognac dazu Toast und Butter	Vorspeise 18.00 Hauptgang 27.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekräuterbutter, Gemüse und Pommes Allumettes	42.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	26.00
Bärenordonbleu mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken gefüllt Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00
Füürwehrcordonbleu - gefüllt mit rassigem Füürwehriebrie und Rohschinken Serviert mit Saisongemüse und Pommes Allumettes	33.00





HAUPTSPEISEN

Feine Burebratwurst nach altem Rezept mit Zwiebelsauce und Rösti serviert	19.50
Pouletbrust gefüllt mit Kräuter-Cantadou an Whiskyrahmsauce serviert mit gebratenen Cherrytomaten und Limettenrisotto	27.00
Schüpbach Michelis Sommer Empfehlung Raffinierter Pouletsalat an grobkörnigem Senfdressing, mariniert mit Rosa Pfeffer serviert mit Melonen und Salat	20.00
Lachstranche auf Limettenrisotto begleitet von sommerlicher Mango – ChilisaUCE	35.00
Fischknusperli mit Tartaresauce und Pommes Frites	24.00
Bärenburger	12.00
Bärenburger mit Pommes frites	18.00





FITNESSTELLER

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

Pouletbrust gefüllt mit Kräuter-Cantadou an Whiskyrahmsauce	27.00
Portion Pouletflügeli (5 Stück)	18.00
Bärencordonbleu mit feinstem Emmentaler Käse und Schinken gefüllt	33.00
Füürwehrcordonbleu - gefüllt mit rassigem Füürwehriebrie und Rohschinken	33.00
Sautiertes Schweinsschnitzel mit Bärekräuterbutter	26.00
Knochengereiftes Rindsentrecote mit Bärekräuterbutter	42.00
Fischknusperli mit Tartaresauce	24.00
Lachstranche mit Sommerlicher Mango – Chilisauce	35.00
Mozzarella Sticks mit Cocktailsauce	23.00





VEGETARISCH

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Ratatouille	19.00
Pasta mit hausgemachter Pestosauce	19.50
Gemüseteller mit Mozarellasticks und Cocktailsauce	23.00
Limettenrisotto mit Gemüse	24.00
Sommerlicher Salatteller	17.00

VEGAN

Blattsalat mit Kernen an Balsamicodressing, serviert mit Kartoffelpuffer und Zazikisauce	Vorspeise 14.50
	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
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