



Daheim
im Emmental.

Heimatland Ämmitau

Der Bären Langnau ist seit fast 600 Jahren ein Ort zum Verweilen.

Unsere Speisen sind aus Schweizer und nach Möglichkeit regionalen Zutaten hausgemacht und richten sich nach der Saison.

Mit guten Zutaten wunderbare Speisen zubereiten.

Dafür stehen wir.

Unsere Lieferant:innen

Backwaren

Eichenberger, Langnau

Wisler, Langnau

Gebrüder Gurtner, Neueneegg

Eier

Christian Langenegger, Langnau

Gemüse

Gourmador, Zollikofen

Transgourmet

Bio-Hof Hühnerbachs, Langnau | huehnerbachs.ch

Lachs

Schweizer Lachs Manufaktur Lostallo TI | swisslachs.ch

Käse

Fromage Mauerhofer | fromagemauerhofer.ch

Fleisch

Bio-Hof Langenegger, Langnau | derbiohof.ch

Metzgerei Nyffenegger, Neumühle

Metzgerei am Viehmarkt, Langnau

Metzgerei Heidbühl, Eggiwil

Transgourmet

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter:innen.

Wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen

Knackiger grüner Salat	8.50
Allerlei gemischte Salate	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck & Croûtons	13.50
Dünn geschnittenes Rindscarpaccio mariniert, mit Pinienkernen & Hobelkäse	18.50
Drei gebratene Riesencrevetten auf mediterraner Fregola Sarda	17.50
Rassiges Rindstartar	Vorspeise 23 Hauptgang 36

Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe mit grossem Saucisson-Ravioli	12.50
Steinpilzcrèmesuppe	9.50
Kräftige Rindsbouillon mit Sherry & Flädli	11.50

Saisonale Hauptgerichte

Gebratenes Rindsfilet an einer Café de Paris-Sauce mit allerlei Gemüse & getrüffelten Kartoffelpralinen	49
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Trueberchäs von Fromage Mauerhofer, Mostbröckli & Balsamico-Zwiebel-Confit serviert mit Gemüse & Pommes Allumettes	43
Rosa gebratene Entenbrust an einem Holunderjus serviert mit Rotkraut & Spätzli	36
Gebratene Pouletbrust auf Rahmsauerkraut im Blätterteigkissen serviert mit Mini-Kroketten	30
Gebratene Schweizer Lachstranche auf Safran-Risoni-Risotto dazu knuspriger Federkohl	38

Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Lachs	Schweiz
Crevetten	Vietnam

Bären Klassiker

Bären Cordon bleu gefüllt mit feinstem Emmentaler Käse & Schinken serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	36
Füürwehr Cordon bleu gefüllt mit rassigem Füürwehrbrie & Rohschinken serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	36
Hackbraten aus der Metzgerei Nyffenegger serviert mit Gemüse & Kartoffelstock	29
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Bären-Kräuterbutter dazu Gemüse & Pommes Allumettes	46
Paniertes Schweinsschnitzel allerlei Gemüse & Berner Frites	27
Feine Burebratwurst nach altem Rezept aus der Heidbühl Metzger mit Zwiebelsauce & Rösti	23.50
Suure Mocke vom Bio-Hof Langenegg mit Gemüse und Kartoffelstock	38.50
Bärenburger	17
Bärenburger mit Pommes Frites	23.50

Vegetarisch & vegan

Knackiger Nüsslersalat
mit pochiertem & frittiertem Ei

Vorspeise 13.50
Hauptgang 17.50

Quiche-Lorraine-Ravioli
hausgemacht, auf Pilzragout

6 Stück 16
9 Stück 23
13 Stück 28

Hausgemachte Trüffelnudeln

Vorspeise 18
Hauptgang 28

Gemüseteller
mit einer Beilage Ihrer Wahl

25

Vegiburger
überbacken mit chüstigem Trueberkäse
mit Tomate, Gurke, Cocktailsauce, Salat
& Zwiebel-Balsamico-Confit

18

 Nüsslersalat
an italienischem Dressing
mit gerösteten Kernen & Apfel

Vorspeise 14

 Gebratenes Blumenkohlsteak
auf cremiger Fregola Sarda

Hauptgang 27

Die Bären Geschichte beginnt 1432

«Peter Neuenschwander der Trummenschlager von Signau hatte im oberen Wirtshus vor einigen Wochen eine Schlägerei und gesagt, die Langnouwer sygen all Schelme und Verräther, er thrüwe keinem nüt mehr...» Chorgerichtsurteil1635



Bärenplatz
Anfangs 20. Jahrhundert



Früheres Logo
des Bären

1417

Schriftliche Erwähnung eines «Volkenzand, Wirt zu Langnau». Da die anderen Langnauer Gaststätten erst viel später in den Dokumenten auftauchen, muss es sich hier bereits um den Bären handeln.

1432

Erste greifbare urkundliche Erwähnung des Tavernenrechts.

1585

Erste schriftliche Erwähnung einer «oberen» und einer «unteren» Wirtschaft, womit der benachbarte «Löwen» gemeint war. Der spätere Hirschen war bis 1824 eine Schenke ohne Speise- und Übernachtungsangebot.

1597

Erste Erwähnung der Taverne als «Bären»; somit scheint es sich um den ältesten Gasthof unter diesem Namen im Emmental zu handeln.

1653

Bauernkrieg, Langnau gilt als Rebellenest. Die Obrigkeit schliesst den Bären.



1663

Dank einer unterwürfigen Bittschrift des Bärenwirts und etlicher Dorfhonoratioren darf der Bären wieder den Betrieb aufnehmen.

1733

Erwerb des Bären durch den «Chirurgus et Medicinæ Practicus» Michel Schüppach, der während sechs Jahren dort seine Praxis betreibt, bevor er auf dem Dorfberg als «Médicin de la Montagne» Patientinnen und Patienten aus aller Welt empfängt.

1798

Fall des alten Bern, das strenge sittliche Regime der gnädigen Herren endet und mit ihnen die zahlreichen Bussen wegen ungebührlichen Verhaltens: «Ulli Blaser, Wirt zu Langnau, da er gestattet, durch die ganze Nacht zu trinken in seinem Hause, Busse 10 £».

ab 1827

Die Fassade des Bären erhält ihr heutiges Aussehen.

2013

Gründung der Genossenschaft Bären Langnau und Erwerb sowie Renovation der Liegenschaft.

