



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, Neuenegg

Eier

Christian Langenegger, Langnau

Gemüse

Transgourmet

Hühnerbachs, Langnau | huehnerbachs.ch

Käse

Fromage Mauerhofer | fromagemauerhofer.ch

Fleisch

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
Mariniertes Rindscarpaccio mit Pinienkernen & Hobelkäse	18.50
Geräucherte Jakobsmuschel mit Avocado & Granatapfel	18.50
Rassiges Rindstatar mit Toast & Butter	Vorspeise 23 Hauptgang 36

Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe	12.50
Wärmende Tomaten-Chilisuppe	9.50
Schwarzwurzel-Birnensuppe	9.50

Vegetarisch & vegan

Knackiger Nüsslersalat mit pochiertem und frittiertem Ei		14.50
Hausgemachte Trüffelnudeln	Vorspeise Hauptgang	18 28
Hausgemachte Lauch-Morchel-Ravioli mit Sauce Mousseline überbacken	6 Stk. 9 Stk. 13 Stk.	18 23 28
Gemüseteller mit einer Beilage nach Wahl		27
Saftiger Vegiburger mit Vacherinkäse überbacken	Mit Pommes	18 23.50
 Nüsslersalat an Italienischem Dressing mit gerösteten Kernen und Apfel	Vorspeise	14
 Randen-Nusstatar mit mariniertem Kürbis	Vorspeise	16
 Gebratenes Blumenkohlsteak auf Rotkraut mit «roher» Rösti	Hauptgang	27

Saisonale Hauptgerichte

Gebratenes Rindsfilet an einer Café de Paris-Sauce dazu allerlei Gemüse & getrüffelte Kartoffelpralinen	51
Kalbscordon bleu gefüllt mit Mostbröckli, Fonduekäse & Morcheln dazu Saisongemüse und Pommes Allumettes	44
Rosa gebratene Entenbrust an einem Rotwein-Balsamicojus dazu Rotkraut & Spätzli	36
Pouletbrust in knuspriger Kräuterhülle dazu allerlei Gemüse & Risotto	34
Gebratene Wolfsbarschfilets auf Rahmsauerkraut mit Butterkartoffeln	38

Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Fisch	Mittelmeer
Muscheln	Nordostatlantik

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
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites & Gemüse	27
Suure Mocke vom Langenegg Hof serviert mit Gemüse & Kartoffelstock	38.50
Hackbraten aus der Metzgerei Nyffenegger serviert mit Gemüse & Kartoffelstock	29
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Bären-Kräuterbutter dazu Gemüse & Pommes Allumettes	48
Feine Burebratwurst nach altem Rezept aus der Heidbühl Metzger mit Zwiebelsauce & «roher» Rösti	23.50
Bärenburger	17
Bärenburger mit Pommes Frites	23.50

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 thröuwe keinem nüt mehr...» Chorgerichtsurteil 1635



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.

