

# Bierhaus Langenthal GmbH Restaurant Braui

Brauihof 12  
4900 Langenthal  
Tel: +41 62 530 22 45  
bierhaus-langenthal.ch

Öffnungszeiten  
Mo-Do: 16.00 - 24.00Uhr  
Fr: 16.00 - 00.30Uhr  
Sa: 10.00 - 00.30Uhr  
So: 10.00 - 22.00Uhr



## Unsere Leistungen für Sie

Persönliche Besprechung

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

## Spezialwünsche

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrten, etc organisieren

## Blumenschmuck

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

## Menuvorschläge

Aus unseren Menuvorschlägen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden.

**Wir können unsere Menuvorschläge nicht unter 10 Personen anbieten und es muss im minimum 10 mal das selbe Gericht ausgewählt werden**

Kommen sie mit Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu.

Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

Rene Marti und das Braui Team

Restaurant Bierhaus GmbH  
Restaurant Braui  
Brauihof 12  
4900 Langenthal

tel +41 62 530 22 45

tel +41 79 332 76 90

[mail@bierhaus-langenthal.ch](mailto:mail@bierhaus-langenthal.ch)

[www.bierhaus-langenthal.ch](http://www.bierhaus-langenthal.ch)

Gültig bis 30.06.24

# Apero

<b>BIERAPERO</b>	CHF	29.50
Obazta		
Mini Pastetli mit Frischkäse		
Kaltes Fleischplättli		
Verschiedene Spiessli (kalt)		
Brezel		
Weisswürste		
<b>APERO BASIC</b>		
<b>"Braui Palettli"</b>	CHF	23.50
Dauerwurst, Speck, Schinken, PROSCIUTTO CRUDO MONASTERO		
Salami, Knobliwurst, Greyerzer, Brie, Gurken,Zwiebeln und Butter		
<b>SANDWICHES APERO</b>	CHF	18.00
Kleine Sandwichesbrötli mit Frischkäse,		
Bünderfleisch, Käse, Ei, Schinken Salami und Thon		
<b>APERO RICHE</b>	CHF	39.50
Antipasti		
Parmesan		
Tortilla gefüllt		
Obazta Gläser		
Mini Pastetli mit Frischkäse		
Kaltes Fleischplättli		
Melonen Rohschinken		
Rauchlachs Tatar Brötli		
Tomaten Spiessli		
Saison Spezialitäten		

# kalte Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> mit knusprigen Kernen und Brot-Croûtons an hausgemachter französischer Salatsauce	CHF	9.50
<b>Gemischter Salat</b> verschiedene hausgemachte Salate	CHF	11.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	CHF	14.50
<b>Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise)</b>	CHF	22.50
<b>Fleischplättli</b> Trockenfleisch; Speck; Trockenwurst; Schinken: PROSCIUTTO CRUDO MONASTERO	CHF	19.50

# warme Vorspeisen

<b>Riesencrevetten provencal</b> auf Blattsalat	CHF	22.50
---	-----	-------



# Suppen

<b>Solothurner Weinsuppe</b> mit Gemüse- und Schinkeneinlage	CHF	12.50
<b>Sauerkraut - Kartoffel Suppe</b> mit Rauchwurst Einlage	CHF	14.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	CHF	10.50
<b>Bouillon mit Ei</b>	CHF	10.50

# Spezialitäten

<b>Entrecôte vom Weiderind "Café de Braui"</b> mit Pommes frites in der Kupferpfanne serviert, von Ihnen am Tisch fertig zubereitet	CHF	46.50
<b>Schweinschaxe "Braui"</b> an Biersauce mit Kartoffelstock	CHF	28.50
<b>Entrecôte vom Weiderind</b> mit Gewürzbuttersauce 200g mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF	42.50
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten, Pfeffersauce (Spezialität)</b> hausgemachte Spätzli und Gemüsegarntur	CHF	39.50
<b>Pouletgeschnetztes „Casimir“</b> Trockenreis und Früchte	CHF	24.50
<b>Gschnetztes Kalbfleisch "Zürcher Art"</b> mit hausgemachter Butterrösti	CHF	41.50
<b>Roastbeef an Gewürzbuttersauce</b> Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	52.50
<b>Rindfleischwürfel Stroganoff (Spezialität)</b> Butterzarte Rindfleischwürfel an sämiger Paprikasauce mit Champignons und hausgemachten Butterspätzli	CHF	44.50
<b>Rindsschmorbraten "al Borolo"</b> Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	39.50
<b>Les Trois Filets an zwei Saucen</b> Schlosskartoffeln und Gemüse	CHF	58.50

# Klassiker

<b>Wiener Paprikagulach (Spezialität)</b> hausgemachte Spätzli	CHF	38.50
<b>"Grosis" Hackbraten</b> mit Backpflaumen Kartoffelstock mit Sösseli	CHF	25.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites	CHF	24.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> Pilzrahmsauce Nudeln	CHF	26.50
<b>Cordon Bleu (Schwein)</b> mit Marktgemüse und Pommes frites	CHF	34.50
<b>Braupastetli mit Brätchügeli</b> mit Erbsli und Rüeblli	CHF	24.50
<b>Poulet Stroganoff</b> mit Spätzli	CHF	24.50
<b>Spätzlipfanne</b> hausgemachte Spätzli mit Saison Gemüse und Käse	 CHF	21.50
<b>Vegiburger</b> im Brioche Brötchen Green Mountain Burger (Erbsen- und Weizenprotein und Randensaft) Salat, Tomaten, Zwiebeln und Sauerrahm mit Ruccola dazu Pommes frites	 CHF	21.50
<b>Chili con Carne</b>	CHF	21.50
<b>Ossobuco alla milanese</b> mit sämigem Safranrisotto	CHF	36.50
<b>Spaghetti Plausch</b> mit 3 verschiedenen Saucen	CHF	24.50
<b>Lauwarme Hamme mit Kartoffelsalat</b>	CHF	23.50

wir verwenden vorwiegend Fleisch aus der Schweiz  
Ausnahmen: Black Angus: Australien oder Irland

# Fondue / Raclette

<b>Fondue Chinoise</b> mit Reis und Pommes frites Verschiedenen Saucen und Zutaten	CHF	52.00
<b>Bourguignonne mit Rindfleisch Würfel</b> mit Reis und Pommes frites Verschiedenen Saucen und Zutaten	CHF	56.00
<b>Bierfondue</b>	CHF	26.00
<b>Tomaten Fondue</b>	CHF	26.00
<b>Fondue moitié-moitié</b>	CHF	26.00
<b>Raclette</b> mit geschwelten Kartoffeln	CHF	28.50

# Dessert

<b>Gemischte Glace</b> pro Kugel	CHF	3.50
Rahmzuschlag	CHF	1.00
<b>Zitronensorbet mit Bierbrand</b>	CHF	7.50
<b>Eiskaffee Anja</b> (mit Kirsch)	CHF	9.50
<b>Eiskaffee klein</b> (ohne Kirsch)	CHF	6.00
<b>Kemmeribode Meränge mit Rahm</b>	CHF	11.50
<b>Kemmeribode Meränge mit Glace und Rahm</b>	CHF	13.50
<b>Dänemark im Glas</b>	CHF	7.50
Eine Kugel Vanille-Glace mit Schoggisauce und Spänen		
<b>Coupe Nesselrode</b> (saisonale Spezialität)	CHF	12.50
Vermiselle Merenques Glace und Rahm		
<b>Schoggichüechli</b>	CHF	9.50
mit flüssigem Kern; weisse Kaffeesauce; Vanille Glace		

Die Preise verstehen sich inkl mwst.

Preisaenderungen vorbehalten

Fleischdeklaration

Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizerfleisch

Ausnahme: Kindstilet, Australien oder Irland