

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 Menuvorschlügen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden.

Wir können unsere Menuvorschlüge nicht unter 10 Personen anbieten 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

www.bierhaus-langenthal.ch

Apero

BIERAPERO CHF 25.50

Obazta
Mini Pastetli mit Frischkäse
Kaltes Fleischplättli
Verschiedene Spiessli (kalt)
Brezel
Weisswürste

APER0 BASIC
"Braui Palettli" CHF 21.50

Dauerwurst, Speck, Schinken, PROSCIUTTO CRUDO MONASTERO
Salami, Knobliwurst, Greyerzer, Brie, Gurken, Zwiebeln und Butter

SANDWICHES APERO CHF 12.00

Kleine Sandwichesbrötli mit Frischkäse,
Bünderfleisch, Käse, Ei, Schinken Salami und Thon

APER0 RICHE CHF 32.00

Antipasti
Parmesan
Tortilla gefüllt
Obazta Gläser
Mini Pastetli mit Frischkäse
Kaltes Fleischplättli
Melonen Rohschinken
Rauchlachs Tatar Brötli
Tomaten Spiessli
Saison Spezialitäten

kalte Vorspeisen

Grüner Salat an hausgemachter französischer Salatsauce	CHF	7.50
Gemischter Salat hausgemachte gemischte Salate	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei (je nach Saison)	Fr.	11.50
Lachs-Tatar mit Merretichschaum	CHF	18.00
Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise)	CHF	22.50

warme Vorspeisen

Riesencrevetten provencal auf Blattsalat	CHF	21.50
---	-----	-------

Suppen

Solothurner Weinsuppe	CHF	9.50
Tomatensuppe	CHF	9.50
Bouillon mit Flädli	CHF	7.50
Bouillon mit Ei	CHF	7.50
Stein-Pilzrahmsuppe	CHF	9.50

Hauptgang

Braui Schweinshaxen (Spezialität) mit Kartoffelstock	CHF	22.50
Rindsentrecôte 200g an Gewürzbuttersauce mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF	38.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Pfeffersauce (Spezialität) hausgemachte Spätzli und Gemüsegar nitur	CHF	32.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ Trockenreis und Früchte	CHF	22.50
Schweins-Rahmschnitzel Pilzrahmsauce Nudeln	CHF	21.50
Roastbeef (Black Angus) an Gewürzbuttersauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	45.00
Cordon Bleu (Schwein) mit Marktgemüse und Pommes frites	CHF	32.50
Rindsschmorbraten "al Borolo" Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	31.50
Rindsentrecôte "Café de Braui" Rindsentrecôte (200 gr) mit Café de Braui Butter Pommes frites und Mischgemüse serviert in der Kupferpfanne, von Ihnen am Tisch fertig zubereitet	CHF	42.50
Les Trois Filets an zwei Saucen Schlosskartoffeln und Gemüse	CHF	48.50

Hauptgang

Wiener Paprikagulach (Spezialität) hausgemachte Spätzli	CHF	34.00
Würziger Hackbraten nach Grossmutterart mit hausgemachtem Kartoffelstock	CHF	21.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	CHF	21.50
Zürcher Geschnetzeltes mit frischer, selbst gemachter Rösti	CHF	34.50
Rindfleischwürfel Stroganoff Butterzarte Rindfleischwürfel an sämiger Paprikasauce mit Champignons hausgemachten Butterspätzli	CHF	35.50
Blätterteigpastetli mit Brätchügeli (Braui- Spezialität) Erbsli und Rüebl	CHF	20.50
Spätzlipfanne hausgemachte Spätzli mit herbstlichem Gemüse und Käse	CHF	19.50
Steinpilzravioli (saisonale Spezialität) an Kräuterrahmsauce	CHF	19.50
Spaghetti Plausch mit 3 verschiedenen Saucen	CHF	24.00

VEGI

wir verwenden vorwiegend Fleisch aus der Schweiz

Ausnahmen: Black Angus: Australien oder Irland

Fondue Raclette

Fondue Chinoise mit Reis und Pommes frites Verschiedenen Saucen	CHF	48.00
Bourguignonne mit Rindfleisch Würfel mit Reis und Pommes frites Verschiedenen Saucen	CHF	54.00
Bierfondue	CHF	26.00
Tomaten Fondue	CHF	26.00
Fondue moitié-moitié	CHF	26.00
Raclette mit geschwelen Kartoffeln	CHF	28.50

Dessert

Gemischte Glace pro Kugel	CHF	3.00
Rahmzuschlag	CHF	1.00
Zitronensorbet mit Bierbrand	CHF	11.50
Visitegschlaber (Brönti Creme)		
mit Vanillglace	CHF	11.50
ohne Glace	CHF	9.00
Früchte Eisbecher „Jaques“	CHF	11.00
ohne Rahm		10.00
Eiskaffee Anja (mit Kirsch)	CHF	9.50
Eiskaffee klein (ohne Kirsch)	CHF	6.00
Merängge mit Rahm	CHF	8.50
Merängge mit Glace und Rahm	CHI	10.50
Dänemark im Glas	CHF	7.50
Eine Kugel Vanille-Glace mit Schoggisauce und Spänen		
Coupe Nesselrode (saisonale Spezialität)	CHF	12.50
Vermiselle Merenques Glace und Rahm		

Die Preise verstehen sich inkl mwst.

Fleischdeklaration

Wir verwenden fast ausschließlich Schweizerfleisch

Ausnahme: Angus Filet, Australien oder Irland