



GASTSTUBE

UNSERE MONTAGABENDKARTE

Unser Haus wurde das erste Mal 1671 erwähnt. Seit über 350 Jahren wird in diesem Haus gelacht, geweint und über gutes Essen gesprochen.

Geniessen Sie Ihre Stunden in unserem historischen Gemäuer und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Unser Chef Tom Christen kocht heute Abend für Sie mit Hingabe und frischen Produkten.

Schön sind sie unser Gast!

Zum Menu und den à la carte Gerichten servieren wir unsere Grillsaucen

*Feurige Chimmi Churri
Joghurt & Minze
geräucherte BBQ-Sauce
Senf-Honig Sauce*

& knackiges Fenchelgemüse mit Zitronenthymian vom GreenEgg.

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST. 8.1% SOWIE IN CHF
NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN CHF ET INCLUENT LA TVA (8.1%)



VORSPEISEN
ENTRÉES

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, EI & CROUTONS

Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

VARIATION VON BURRATA & SEELÄNDER TOMATEN

Die klassische Vorspeise mit Burrata Espuma & zehnjährigem Aceto Balsamico

Variation de burrata et de tomates de Seeland

19.50

GAZPACHO «ANDALUZ»

Tomate – Peperoni – Gurke – Basilikum in der Balance
mit zwei Bruschetta mit scharfem Oregano & schwarzer Olive

*Tomate – poivron – concombre – basilic en équilibre
servi avec deux bruschette à l'origan épicé & olive noire*

18.50



HAUPTGERICHTE GEGRILLT AUF DEM GREEN EGG

PLATS PRINCIPAUX DI GRIL GREENEGG

SCHWEIZER RINDS-ENTRECÔTE

Unser Schweizer Entrecôte wird sechs Wochen gelagert.
Im Sommer direkt vom Grill. Auf Wunsch auch im Pfännli serviert.

*Notre entrecôte suisse est entreposée durant six semaines avant de vous être servie.
En été, directement du grill.*

48.50 (150 gr)

54.50 (250 gr)

SEELÄNDER POULET «TIKKA»

Poulet aus regional erwirtschafteten, fairen Betrieben zu erhalten ist nicht einfach.
Mit der Metzgerei Simperl und mehreren Bauernhöfen im Seeland haben wir es
geschafft eine nachhaltige Lösung zu finden, die Sinn macht.

*Il n'est pas facile de trouver du poulet produit régionalement et de manière équitable.
Avec la boucherie Simperl et plusieurs fermes du Seeland, nous avons réussi à trouver une solution durable.*

44.50

100% KALBSBURGER

VON JEANETTES BIOHOF IN LANGNAU

IM FÜNF-KORN BUN MIT TOMATE & KONFIERTER ZWIEBEL

Wir können 100% hinter den Grundwerten des BIO-Hofs von Jeanette stehen und freuen uns immer
wieder ihr Fleisch bei uns zu präsentieren.

Der hausgemachte Burger ist 100% Fleisch und wird rosa gebraten!

Burger de bœuf bio de la ferme bio de Jeanette à Langnau, servi classique dans un pain aux cinq céréales

42.50 (180 gr.)



SCHWEIZER ROASTBEEF «LANDHAUS»

Traditionell für den Sommer gedacht.

Unser Roastbeef ist aus Schweizer Entrecôte hergestellt mit unserer Tatarsauce!

Traditionnellement destiné à l'été.

Notre roastbeef est composé d'une entrecôte suisse avec notre sauce tartare !

28.50

32.50

(mit / avec Pommes frites)

SHORT RIPS VOM RIND

Die «queere» Rippe vom Berner Rind kommt bei uns mariniert zuerst in Pfanne und Ofen und endet zuletzt auf dem Holzkohlegrill!

Short ribs de bœuf

La côte transversale» du bœuf bernois est d'abord marinée, puis cuite à la poêle et au four, avant de finir sur le grill au charbon de bois.

38.50 (180 gr.)

VEGANER ZIGARRENBÖREK

mit Zucchini, Kichererbse & Aubergine

100% vegan – aussen knackig und innen heiss! Feines Essen im Sommer geht auch ohne Fleisch & dessen Co.

Börek en forme de cigare vegan

avec courgette, pois chiches & aubergine

36.50

Wählen Sie ausfolgenden, saisonalen Beilagen

Backed Potatoes mit veganem Sauerrahm & Schnittlauch

Pommes de terre au four avec de la crème aigre végétalienne et de la ciboulette.

*

Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum

Panzanella – Salade de pain toscan avec des tomates cerises, des olives et du basilic.

*



DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

Mousse aux Chocolat

Tiramisu

5.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

9.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

15.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille

Espresso

Pistazie

Fior di Latte

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone

Schokolade

Pfirsich

Mango

Kirsche

Aprikose

Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

4.50

mit Rahm

1.80