



ENDLICH SOMMER

HOLZKOHLE, GRILL & ABENDSONNE...

UNSERE EMPFEHLUNG AM ABEND? EINFACH ALLES!

Wir machen es Ihnen heute Abend einfach. Mit unserem Grill-Share Konzept können Sie unsere empfohlene Auswahl an Gerichten geniessen. Wir servieren zur Vorspeise, zum Hauptgang und zum Dessert kleinere Portionen von unseren persönlichen Sommer Highlights in der Mitte vom Tisch, dies ab zwei Gästen.

Senti, Dario, Mattia, Michael, Marc & Tom kochen mit unseren Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe

*«Share Menu»
verschiedene Vorspeisen,
saisonal angepasste Hauptspeisen &
Dessertauswahl*

112.50 CHF pro Person

Schön sind sie unser Gast, wir hoffen Ihnen einen Moment der Ruhe und des Geniessens zu schenken bei uns im Landhaus Liebefeld.

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 Orangencumle & Seeländer Chabis.



VORSPEISEN

ENTRÉES

WOLFSBARSCHTATAR

mit Olivenöl, gepickelten Radisli und Zitronencreme

Für warme Abende die perfekte Vorspeise

Tartare de loup de mer

à l'huile d'olive, radis marinés et crème au citron

24.50

MELONENKALTSCHALE

mit grillierter Melone, Chili & grünem Apfel

zweierlei Melone, serviert als erfrischender Start in den Abend

Soupe froide de melon

avec melon grillé, piment et pomme verte

19.50

RINDSTATAR

mit gebeiztem Eigelb & Panama-Rum

dazu getoastetes Rusticobrot

Unser von handgeschnittenen Rindstatar überzeugt mit Einfachheit und Geschmack

Tartare de bœuf avec jaune d'œuf mariné & rhum de Panama

accompagné de pain rustique grillé

26.50 / 36.50

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 Kurkuma & schwarzer Olive

Tomate – poivron – concombre – basilic en équilibre

servi avec deux bruschette à curcuma & olive noire

18.50



HAUPTGERICHTE GEGRILLT AUF DEM GREEN EGG

PLATS PRINCIPAUX DI GRIL GREENEGG

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.)

SECRETO VOM DUROC SCHWEIN

Das «Secreto» ist unser Geheimstück vom edlen Duroc Säuli.
Perfekt auf der Holzkohle gegrillt!

Secreto de porc Duroc

Le «Secreto» est notre pièce secrète du noble porc Duroc. Parfaitement grillé au charbon de bois !

36.50 (180 gr.)

100% KALBSBURGER

VON JEANETTES BIO HOF 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.)

IN DER ALUFOLIE POCHIERTER KABELJAU VOM GREEN EGG

mit Fenchelstreifen & Pernod

*Cabillaud poché en papillote sur le Green Egg
avec lamelles de fenouil & Pernod*

48.50

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



VEGETARISCHE SPAGHETTI

mit Agrumen des Sommers verfeinert

Eine italienische Leibspeise im Sommer, lauwarm serviert, erfrischend und doch Pasta!

Spaghetti froids végétariens rehaussés d'agrumes d'été.

Un plat estival italien par excellence, servi tiède – rafraîchissant, et pourtant... des pâtes !

29.50

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

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)

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

Der Klassiker ab zwei Gästen, seit 35 Jahren auf unserer Speisekarte.

Wir servieren das Filet in zwei Service – einmal mit unserem Backed Patatoe und danach mit mediterranem Panzanella.

Im Sommer gibt es dazu unsere Grillsaucen!

Le classique inoubliable, dès deux personnes, depuis 34 ans sur notre carte. Nous servons le filet en deux services – une fois avec des artichauts et des tomates et ensuite avec panzanella.

En été, servi avec nos sauces du grill

66.50 pro Person

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.

*

Grillierte Wassermelone mit mariniertem Feta

Melon d'eau grillée avec feta marinée

*

Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum

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