

*Business Lunch am Mittag*  
*Business lunch à midi*

*Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.*

*À midi nous vous servons un plat du jour saisonnier et léger.*

*Businesslunch mit drei Gängen*

*72.50*

*Die Reise in den Frühling*  
*«le voyage»*

*Marc, Dario, Yves, Albino, Michael & Tom kochen mit unseren  
Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe.*

*Wir sind Mitglied in der Gastro-Charta und Fait Maison.  
Wir engagieren uns im Landhaus für nachhaltige Gastronomie  
Bis auf die Pommes & Allumettes sind sämtliche Gerichte mit Leidenschaft «Hausgemacht».*

*«le voyage»  
mit sechs Stationen*

*112.50*

*Um das Erlebnis abzurunden, empfehlen wir ihnen unsere Weinstrasse aus  
dem Landhauskeller mit über 12'500 gelagerten Flaschen.*

## UNSER ENTRECÔTE IM PFÄNNLI

---

*Seit 1989, sprich seit 27 Jahren servieren wir im Landhaus Liebefeld unser Entrecôte mit der hausgemachten Cafe de Paris Sauce.  
Serviert mit Pommes Allumettes & saisonal wechselndem Gemüse.*

*Unser Haus geht weiter mit Tradition und Innovation.*

*Sie haben nun die Wahl zwischen konventionell produziertem, gut gelagertem Schweizer Fleisch oder dem neuen Label «Bärner Grasrind». BIO-Qualität, 100% Gras gefüttert ohne Kraftfutter, artgerechte Haltung auf der Weide mit längerer Lebenszeit in der Kreislaufwirtschaft und direkt aus unserer Region Bern.*

### SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE „LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT

MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES\* & SAISONGEMÜSE

*Entrecôte de bœuf suisse « Landhaus » servie en cocotte,  
beurre Café de Paris, pommes allumettes\* & légumes de de saison*

52.50 (150gr.)

56.50 (250gr.)



MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES\* & SAISONGEMÜSE

*Entrecôte de bœuf suisse « Bärner Grasrind - BIO » servie en cocotte,  
beurre Café de Paris, pommes allumettes\* & légumes de de saison*

64.50 (150gr.)

76.50 (250gr.)





## VORSPEISEN

### ENTRÉES

---

#### VARIATION VON JAKOBSMUSCHELN & VECHIGER SPARGEL

WIR ARBEITEN ENG ZUSAMMEN MIT SVENIA UND MICHAEL AUS VECHIGEN UND  
SETZEN AUF FOOD WASTE MIT REGIONALEN PRODUZENTEN.  
SERVIERT MIT MARINIERTEN ROHEN PONZU SPARGEL, YUZU-MAYO, EINGELEGTEN RADISLI  
& GRILLIERTER JAKOBSMUSCHEL

*Variation de coquilles Saint-Jacques et d'asperges de Vechigen*  
*Servi avec asperges crues marinées au ponzu, mayonnaise au yuzu, radis marinés et coquille Saint-*  
*Jacques grillée*

26.50

#### JUNGER FENCHEL MIT HAUSMARINIERTEM LACHS

SWISS LOSTALLO LACHS AUS DEM GRAUBÜNDEN KOMMT FRISCH ZU UNS INS HAUS.  
MIT UNSERER GRAVED-REZEPTUR 48 STUNDEN MARINIERT & HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM FENCHEL.  
ABGERUNDET MIT LÖWENZAHN-HONIG COULIS & BUTTERMILCH-VANILLE SAUCE

*Jeune fenouil avec saumon mariné maison*  
*Sublimé par un coulis de pissenlit et une sauce au babeurre avec vanille*

25.50

#### FRÜHLINGS-SALAT VOM BAUER AUS FRAUENKAPPELEN MIT BÄRLAUCH & MARINIERTE SPARGELN AUS VECHIGEN

WAS DAS FELD UND DER WALD HERGIBT. FALLS VORHANDEN FINDEN SIE BACHKRESSE AUS DEM GÜRBETAL,  
LÖWENZAHN AUS OBERSCHERLI ODER MILZKRAUT VOM GURTEN MIT UNSEREM BLATTSALAT

*Salade de printemps du paysan de Frauenkappelen, avec vinaigrette à l'ail des ours*  
*et asperges marinées de Vechigen*

19.50

**GIBELI-GRÜNE SPARGELSUPPE MIT SALZZITRONE,  
WEISSE SPARGELESPUMA & FRÜHLINGSZWIEBELN**

DER KLASSIKER IM NEUEN KLEID. ERLEBEN SIE DIE SPARGELSUPPE EINMAL ANDERS...

*Soupe d'asperges verte « Gibeli » de Vechigen au citron confit  
espuma d'asperges blanches et oignons nouveaux*

17.50

**SPARGELDUETT IN GRÜN & WEISS  
KLASSISCH SERVIERT MIT SPARGEL HOLLANDAISE**

VECHIGER SPARGELN SOUS-VIDE GEKOCHT, LEICHT KNACKIG SERVIERT.

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, FALLS DIE SPARGELN GANZ DURCH SEIN SOLLEN...

ALS HAUPTGANG SERVIEREN WIR DIE SPARGELN MIT BRATKARTOFFELN

*Duo d'asperges vertes et blanches, servi classiquement avec sauce hollandaise*

*Veillez nous indiquer si vous souhaitez les asperges bien cuites...*

*En plat principal, nous servons les asperges avec des pommes de terre sautées*

22.50 / 32.50

MIT FEIN AUFGESCHNITTENEM ROHSCHINKEN «PARMA NATIONALE»

*avec du jambon cru finement tranché « Parma Nazionale »*

28.50 / 36.50





## NOS GROSSES PIÈCES CLASSIQUE

AB ZWEI GÄSTEN

---

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SPARGEL-HOLLANDAISE & LAVENDEL-PINOT NOIR JUS

*Le fameux Chateaubriand,*

*Servi classiquement avec une hollandaise aux asperges et un jus de Pinot Noir*

IM 1. SERVICE MIT NUDELN & SAISONGEMÜSE

*1<sup>er</sup> service: nouilles et légumes de saison*

IM 2. SERVICE MIT BRATKARTOFFELN & WEISSEN SPARGELN

*2<sup>ème</sup> service: pommes de terre sautées et des asperges blanches*

66.50 – pro Person

## HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

---

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

DER KLASSIKER MIT POMMES FRITES\*, SAISONGEMÜSE & PREISELBEEREN.

Von der BIO-Bäuerin Jeannette Rüeegsegger direkt aus Langnau

*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,  
des frites, des légumes et des airelles*

52.50

LOUP DE MER EN CROUTE DE SEL

WOLFSBARSCH IM KLASSISCHEN SALZMANTEL IM OFEN POCHIERT – FEIN, SALZIG & GESUND

MIT BRATKARTOFFELN & SAISONGEMÜSE

Dieses Gericht prägt unser Haus seit über 30 Jahren und gilt in der französischen Küche seit Bocuse als absoluter Klassiker. Wir servieren dazu Bratkartoffeln & unser Saisongemüse

*Loup de mer en croûte de sel*

*Avec pommes de terre sautées et légumes de saison*

58.50

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

### PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

---

#### VEGANES CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN

MIT VECHIGER SPARGELN, FRISCHEN ERDBEEREN & GRISSINI MIT ROSA PFEFFER

Die ersten Frühlingsboten aus dem Garten, direkt im sämigen Risotto serviert.

*Risotto Carnaroli végan de Turin  
avec asperges de Vechigen, fraises fraîches et grissini*

19.50 / 28.50

#### SOUS-VIDE GEGARTE LAMMHUFT IM PISTAZIENMATEL

AN LAVENDEL - PINOT NOIR JUS, MIT WEISSEM VECHIGER SPARGEL &  
CARNAROLI WEISSWEIN-RISOTTO

Nicht immer das Nierstück, nein auch unsere Lammhuft kann entzücken...  
Rosé gebraten mit kräftigem Jus passt dies perfekt in die Frühlingsmonate.

*Cœur de gigot d'agneau cuit sous vide en croûte de pistache, jus Pinot Noir au lavande, avec asperges  
blanches de Vechigen et risotto Carnaroli au vin blanc*

46.50

#### «WÄGER HUNDERTFÜÜFZG GRAMM STUURE GRING USEM GÜRBE TAL»

#### FILET VOM ZWEIJÄHRIGE CHÜELI

serviert mit Feuerlauch, Radisli, süsser Zwiebel & Nudeln  
dazu frisch aufgeschlagene Spargelhollandaise

*« À peine cent cinquante grammes de tête dure de la vallée de la Gürbe »*

*Filet de jeune génisse de deux ans*

*servi avec de poireaux fumé, radis, oignons doux, et des nouilles,  
accompagné d'une hollandaise aux asperges fraîchement montée*

56.50

