

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.

Unsere Leidenschaft gilt den Lebensmittel und der Saison. Wir möchten Sie auf ungewohnte Weise mit klassischen Gerichten verwöhnen aber auf neue Art definiert.

“le voyage” by Remo Messerli

LE VOYAGE 6
CHF 149.50
(GESAMTES MENU)

LE VOYAGE 5
CHF 132.50
(FORELLE – PILZ – ROCHEN – REH – KÄSE ODER DESSERT)

LE VOYAGE 4
CHF 119.50
(FORELLE – PILZ – REH – KÄSE ODER DESSERT)

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



“le voyage” by Remo Messerli

Küchenchef Remo Messerli komponiert im Landhaus Liebefeld sein Herbstmenu der Saison und zeigt neue frische Kreationen bei uns in der Rôtisserie.

SNACKS

LES PETITS AMUSE-BOUCHE

ROSENKOHL MIT WACHOLDERMAYONNAISE
REHTATAR IM TARTELETTES & PILZ-DUXELLES
WINDBEUTEL MIT TRÜFFEL & SELLERIE

MENU

FORELLE AUS MONTREUX
MEERRETTICH, BUTTERMILCH & DILL
HAUS GERÄUCHERT & TEMPERIERT SERVIERT

PILZESSENZ
SCHWEINEBAUCH, EIERSTICH & RETTICHBLUME

ROCHENFLÜGEL & WIRSING
BEURRE BLANC

REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN MIT WILDJUS
ROTKOHL & BÜSCHELIBIRNE
SPÄTZLI MIT KÄSEWASSER

KÄSEWAGEN
MIT SPEZIALITÄTEN AUS DER SCHWEIZ, FRANKREICH & ITALIEN

OSWALDO 71%
SAUERKIRSCH & PIEMONTESE HASELNUSS

**

*



*«für saisonales Kochen
ist der Herbst unsere Lieblingsjahreszeit»*

VORSPEISEN

ENTRÉES

VERSION | 2.0

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION

Wir wollen unseren Nüsslersalat einfach noch besser machen – probieren Sie unsere Version 2.0
Zart saftiger Schweinebauch vom Aaretaler Duroc, Onsen Freiland Ei, Mini-Croutons & Eigelbcrème
an Buttermilch-Dressing

*Salade de doucette classique de la région
Poitrine de porc tendre et juteuse du Duroc de la vallée de l'Aar,
œuf fermier cuit à basse température, mini-croûtons & crème de jaune d'œuf
vinaigrette au babeurre*

22.50

REGENBOGENFORELLE AUS MONTREUX

MEERRETTICH, BUTTERMILCH & DILL

HAUS GERÄUCHERT & TEMPERIERT SERVIERT

Nachhaltig & mit viel Liebe werden die Regenbogenforellen in Belp aufgezogen & anschliessend in
Cornaux -Montreux grossgezogen, serviert mit Gstaader Buttermilch

*Truite arc-en-ciel de Montreux
Raifort, babeurre & aneth
Fumée maison & servie tempérée
Élevées de manière durable et avec beaucoup de soin à Belp, puis affinées à Cornaux-Montreux,
nos truites arc-en-ciel sont servies avec du babeurre de Gstaad.*

26.50

ALLES KÜRBIS ODER WAS?

KÜRBISVARIATION VON VINCENT, UNSEREM BAUERN AUS FRAUENKAPPELEN

Muskat, Butternuss und oranger Knirps alles von seinem Hof
bei uns auf verschiedene Arten und Texturen weiterverarbeitet

*Tout est courge, ou quoi ?
Variation de courges de Vincent, notre maraîcher de Frauenkappelen
Courge musquée, butternut et potimarron orange*

22.50



HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE

GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE SPÄTZLI & HAUSGEMachten HERBSTBEILAGEN

*Escalope de chevreuil rôtie à la sauce de chasse à la crème
spätzli & contours de chasse maison*

52.50

DORADE IN DER SALZKRUSTE KRÄUTER-KARTOFFELSTOCK VON LAURA AUS MITTELHÄUSERN WIRSINGKÖPFLI & BEURRE BLANC

*Dorade en croûte de sel
Écrasé de pommes de terre aux herbes de Laura en Mittelhäusern
Petits choux de Milan & beurre blanc*

56.50

BROTKNÖDEL GOLDGELB GEBRATEN MIT STEINPILZEN & ROTKOHLE SERVIERT AN RÖSTGEMÜSESAUCE & LORBEERÖL

*Knödel de pain doré à la poêle
servi avec des cèpes et du chou rouge
jus de légumes rôtis et huile de laurier*

38.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN MIT SCHWARZEM GANTRISCH TRÜFFEL AM TISCH IM PARMESANLAIB SERVIERT MIT ESPUMA VOM SPINAT

*Risotto Carnaroli de Turin
au truffe noire du Gantrisch & sabayon au parmesan*

26.50 / 42.50

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE „LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES & HERBSTGEMÜSE

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

56.50 150 gr

59.50 250 gr

NOS GROSSES PIÈCES CLASSIQUE (AB ZWEI GÄSTEN)

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SAUCE BÉARNAISE & ROTWEIN-PINOT NOIR JUS

*Le fameux Chateaubriand,
servi avec sauce béarnaise & jus au vin rouge*

IM 1. SERVICE MIT SPÄTZLI & ROTKRAUT

1^{er} service: spätzli & chou rouge

IM 2. SERVICE MIT KRÄUTER-KARTOFFELSTOCK & WIRSING

2^{ème} service: tapis de pommes de terre & choux de Bruxelles au citron

72.50 – pro Person

REHRÜCKEN AM KNOCHEN ZUBEREITET AN WILDRAHMSAUCE

MIT SPÄTZLI & KLASSISCHER WILDGARNITUR

Unser Wild stammt aus dem Berner Oberland und wird von unseren Jägern geschossen.
Dazu arbeiten wir mit der Süddeutschen Zucht Meyer zusammen.

*Selle de chevreuil mijotée sur l'os, sauce chasseur
spätzlis & contours de chasse*

74.50 – pro Person

IM OFEN GEBRATENER FASAN

HAUSGEMACHTEM CHAMPAGNER-SAUERKRAUT,

KRÄUTER-KARTOFFELSTOCK, SPECK & BEURRE NOISETTE

Seit über 35 Jahren nach elsässischer Art bei uns auf der Karte. Der ganze Fasan wird
vor den Gästen tranchiert. Dabei bleibt das Fleisch zart und geschmackvoll.

*Faisan rôti au four
Choucroute maison au champagne, tapis de pommes de terre
lard & beurre noisette*

62.50 – pro Person