

## GASTSTUBE

*Neues beginnt im Frühling*

### 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.*

*Sobald die Spargeln aus der Region verfügbar sind, werden wir diese auf unsere Karte setzen im März und bis Mitte April servieren wir Ihnen Badischen weissen Spargel sowie grüner BIO Spargel von der Donau. Danach finden Sie nur noch regionaler Spargel aus Vechigen auf unserer Karte.*

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

*Schön sind sie unser Gast!*





## VORSPEISEN ENTRÉES

---

### TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, EI & CROUTONS  
*Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons*

14.50

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

WAS DAS FELD UND DER WALD HERGIBT. FALLS VORHANDEN FINDEN SIE BACHKRESSE AUS DEM GÜRBETAL,  
LÖWENZAHN AUS OBERSCHERLI ODER MILZKRAUT VOM GURTEN & DAZU UNSERE FEINE SALATMISCHUNG.

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

18.50

### GIIBELI-GRÜNE SPARGELSUPPE MIT SALZZITRONE, WEISSES SPARGELCRÈME-ESPUMA & FRÜHLINGSZWIEBELN

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

*Crème d'asperges vertes « Gibeli » de Vechigen  
espuma d'asperges blanches et oignons nouveaux*

14.50

### 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 & PEPERONI SAUCE

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

25.50



## HAUPTGERICHTE TRADITION

### PLATS PRINCIPAUX TRADITION

---

#### SUURI – LÄBERLI

GEBRATENE LEBER VOM DUROC SÄULI MIT HIMBEERESSIG, KRÄUTERN & ZWIEBELN  
BUTTERRÖSTI & SAISONGEMÜSE

*Foie de porc sauté au vinaigre de framboises, fines herbes et oignons,  
rôsti au beurre et légumes de saison*

27.50

#### HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

AN SENF-RAHMSAUCE MIT BUTTERNUDELN & SAISONGEMÜSE

*Rôti haché maison, sauce moutarde à la crème,  
légumes de saison et nouilles au beurre*

28.50

#### 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*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

#### WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Von der BIO Bäuerin Jeannette Rüeggsegger direkt aus Langnau

MIT POMMES FRITES, PREISELBEEREN & SAISONGEMÜSE SERVIERT

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

49.50

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

### PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

---

#### VEGANES CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN

MIT VECHIGER SPARGELN, FRISCHEN ERDBEEREN & ROSA-PFEFFER GRISSINI

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

#### 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*

54.50

#### 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*

44.50

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

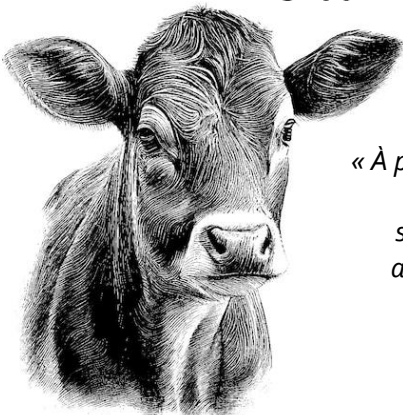
##### FILET VOM ZWEIJÄHRIGE RIND

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*

52.50





## DESSERTS

---

AUSWAHL VON UNSEREN MINI DESSERTS  
KREIERT VON UNSEREM PÂTISSIER MICHAEL  
*Assortiments des mini Desserts Landhaus*  
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  
Fior die Latte  
Matcha

*Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht*

Preis pro Kugel 4.50

### SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone Mango  
Schokolade Erdbeere  
Yuzu Rhabarber

mit Rahm 1.80