

*Take Away Karte  
sowie auch Lieferdienst nach Hause  
National Milestone Award Winner 2022  
«non plastic – gourmet – delivery»*

*Liebe Landhausgäste*

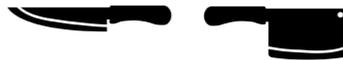
Sie können die folgenden Gerichte bei uns abholen oder bestellen,  
wir liefern Sie gerne zu ihnen nach Hause oder ins Geschäft.

Wir sind froh um Vorbestellungen sowie frühzeitige Anfrage,  
um die Produkte frisch für Sie vorzubereiten.

*Lieferzeiten*

Dienstag – Samstag  
Jeweils abends ab 18.30 – 21.30 Uhr

Take-away oder Hauslieferdienst



1. Ihre Bestellung abgeben unter 031 971 07 58.  
Bitte **mindestens** 60 Minuten vor dem Wunsch-Esstermin anrufen.  
Wir nehmen sehr gerne auch Vorbestellungen entgegen!



2. Sagen Sie uns, wann wir es zu ihnen liefern dürfen?



- Wir kochen mit frischen Waren  
Ihre Bestellung auf die Wunsch-Esszeit (+/- 30 Minuten)!



3. Alles wird auf unsere Porzellan Teller angerichtet  
Wir bringen das Essen auf die Wunschzeit und  
holen nach dem Essen unsere Teller gerne wieder ab (no plastic waste).



4. Bezahlen können Sie bei Lieferung oder Abholung.  
Bar, mit Karte, Twint oder auf Rechnung.



5. «en guete» mit dem Landhausessen @ home!  
Natürlich liefern wir gerne auch den passenden Wein dazu!



*einmalige Weine aus dem Landhauskeller  
zu Bring@home Preisen*

## *SCHAUMWEIN*

---

Champagne "Millesimé 2013"

Vieille Vigne

Vincent Perseval, Reims, France

*Unser Hauschampagner, selbst importiert schlägt er in den Blinddegustationen  
die grossen Labels!*

CHF 39.00 75cl

## *WEISSWEIN*

---

Château Mire l'Etang

« la Clape »

Languedoc Roussillon, Sud de France

2022

CHF 38.00 75cl

*Das einzigartige Weingut direkt an der steilen Küste ergibt mineralische Weissweine mit  
viel Frische und Tiefe. Für uns eine perfekte Assemblage!*

## *ROTWEIN*

---

Nato dell'Amor

Toscana, Italia

Vini Garibaldi

2019

*Sommerlicher Mix aus Sangiovese, Merlot & Syrah.*

CHF 38.00 75cl



## Vorspeisen Entrées

---

### TRADITION

#### UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, EI & CROUTONS

*NOTRE SALADE MAISON AUX LARDONS, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ŒUF ET CROÛTONS*

14.50

### FRÜHLINGSKOMPOSITION

#### VERSCHIEDENE GEMÜSE AUS DER REGION MIT HUMMUS & LIMETTE

wir möchten das saisonale Gemüse mit allen Facetten auf dem Teller haltbar machen.

Dabei arbeiten wir mit regionalen Bauern sowie Seeländer Gemüse

*SAISONNIERS LÉGUMES PRÉSENTÉS SOUS TOUTES LEURS FACETTES DANS L'ASSIETTE*

*AVEC HUMMUS ET CITRON VERT*

17.50

### SPARGELSALAT

#### AN HIMBEERDRESSING. MIT BALSAMICOKUGELN & ZIEGENKÄSE

*SALADE D'ASPERGES AVEC VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE,*

*ACCOMPAGNÉE DE BILLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE FROMAGE DE CHÈVRE*

19.50

### SEELÄNDER GÜGGELI

*Ein Klassiker für den Frühling von Senti, unserem Chef de Partie «Garde Manger» konzipiert.*

*VARIATION D'HERBES FRAICHE & ROULADE DE POULET BERNOIS, CHUTNEY DE POMMES, GELÉE CITRON & HUILE  
DE ROMARIN*

24.50

### SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER

#### SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

Die letzten Wintermonate sind angezählt.

Die Gemüselager werden kleiner und schon bald naht der Frühling.

*CRÈME DE JEUNES CAROTTES, ORANGEN & GINGEMBRE FRAÎCHE*

*SERVICE AVEC CRÈME LIQUIDE*

17.50

### TUNA CARPACCIO MIT SWISS SHRIMPS

*Der MSC Gelbflossenthunfisch gepaart mit den Rheinfeldner Edel Crevetten.*

*Die Crevetten sind garantiert ohne Hormone oder Zusatzstoffe produziert worden.*

MIT NATIVEM OLIVENÖL & FLEUR DE SEL

*CARPACCIO DE THON ET CREVETTES SUISSES «SWISS SHRIMPS»*

*AVEC DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET DE LA FLEUR DE SEL*

36.50

SPARGELZEIT  
SAISON DES ASPERGES

---

SPARUS AURATA  
DORADE «ROYALE» AUS NACHHALTIGER ZÜCHTUNG  
WIR SERVIEREN IHNEN DIE GEBRATENE DORADE MIT FRISCHEN KRÄUTERN,  
SALZKARTOFFELN & SEELÄNDER SPARGEL  
*DORADE ROYALE POËLÉE AUX HERBES FRAÎCHES,  
POMMES NAUTRE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS*  
48.50



«TOURNEDOS» VON DER ALTEN KUH  
NACHHALTIGER GENUSS AUS DEM GÜRBE- & AARETAL  
*Versuchen Sie unsere nachhaltige Alternative zum jungen Rindsfilet.  
Kathrin Simperl, unsere Metzgerin des Vertrauens arbeitet direkt mit regionalen Höfen zusammen.*  
MIT SAUCE HOLLANDAISE, SPARGELDUETT & BRATKARTOFFELN SERVIERT  
*TOURNEDOS DE VIEILLE VACHE, UNE DÉLICATESSE DURABLE DE LA VALLÉE DE GÜRBE ET L'AARE,  
SERVI AVEC SAUCE HOLLANDAISE, DUO D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS*  
52.50



VEGAN  
PURER GENUSS DES SEELÄNDER SPARGEL  
*Seeländer Spargeln als Duett serviert an unserem apulischen Olivenöl  
«Extra Vergine» von Gianfranco.*  
SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN & MARINIERTEM SPINAT  
*DUETT DES ASPERGES « SOUS-VIDE », HUILE D'OLIVE NATIVE & POMMES RISSOLÉES*  
29.50



EINFACH SO:  
«ZWEIMAL GRÜN & ZWEIMAL WEISS»  
*Unsere Spargeln als Beilage zum Geniessen*  
*NOS ASPERGES EN PORTION D'ACCOMPAGNEMENT*  
6.50



## 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,  
RÖSTI AU BEURRE ET LÉGUMES DE SAISON*

26.50

#### HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

*an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & Saisongemüse*

*RÔTI HACHÉ MAISON, SAUCE MOUTARDE À LA CRÈME,  
LÉGUMES DE SAISON ET NOUILLES AU BEURRE*

27.50

#### WIENER SCHNITZEL

##### VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Der Klassiker für den Winter, mit Pommes frites & Preiselbeeren.

Das Gemüse dient lediglich der Dekoration

*ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU BIO DE LANGNAU DANS L'EMMENTAL,  
DES FRITES, DES LÉGUMES ET DES AIRELLES*

49.50

#### SCIALATIELLI «RAGOUT DI VITELLO KAMPAGNIA»

##### SÜDITALIENISCHE PASTA MIT BIO «GHACKETS» VOM KALB AUS LANGNAU

Giuseppe di Chiara, unser Koch aus Süditalien, bringt uns ein Ur-Gericht seiner Heimat auf die Teller.

Mit BIO Fleisch von Jeannette Rüegsegger ([www.derbiohof.ch](http://www.derbiohof.ch)).

*SCIALATIELLI AU RAGOUT DE VEAU BIO BLANC DE LANGNAU*

19.50 / 34.50

VEGETARISCHE BIO RISOTTO  
AUS TURIN AUS DEM PARMESANLAIB  
mit regionalem Bärlauch vom Belpberg & Parmesan chips  
*RISOTTO BIO DE TURIN CUIT DANS LA MEULE DE PARMESAN,  
SERVIE AVEC UN PESTO RÉGIONAL DE L'AIL DES OURS.*

16.50 / 29.50

ALS HAUPTGANGPORTION  
MIT PARMA NATIONALE ROHSCHINKEN  
*SERVI COMME PLÂTE PRINCIPALE AVEC JAMBON CRU « PARMA NATIONAL »*

36.50

VEGANER, SOUS-VIDE GESCHMORTER LATTICH MIT PISTAZIENKRUSTE  
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELSTAMPF  
*SOUS-VIDE BRAISÉE D'ENDIVES VEGANES AVEC CRÈME VÉGANE ET CROÛTE DE PISTACHES,  
SERVIE AVEC DE LA PATATE DOUCE CHAUDE*  
29.50



## LANDHAUS - SPECIAL SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

---

SIE KÖNNEN UNSER RINDSENTRECÔTE IN ZWEI VARIANTEN BESTELLEN.

*Auf dem Teller serviert nach ihrer Garstufe gebraten*

*oder*

*„wie im Landhaus gewohnt“ im Pfännli serviert !  
(halten Sie zuhause ihr Fondue-Rechaud bereit  
und eine Pfanne mit dünnem Boden – wir bringen Teller)*

*Schweizer Rindsentrecôte „Landhaus“ im Pfännli serviert mit aufgeschäumter Kräuterbutter,  
Pommes Allumettes & Saisongemüse*

*ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE « LANDHAUS » SERVIE EN COCOTTE  
BEURRE MOUSSEUX AUX FINES HERBES, POMMES ALLUMETTES ET LÉGUMES DE SAISON*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

### *Herkunftsdeklaration*

---

Entrecôte Rind	Schweiz
Kalb	Langnau, Schweiz
Hackbraten	Schweiz (Kalb, Schwein, Rind)
Suuri Läberli	Schweiz (Duroc Schweine, Aargau)
Poulet	Schweiz
Tuna	Westlicher Pazifik
Crevetten	Rheinfelden, Schweiz

## Dessert & Käse

---

### ERDBEERTIRAMISU

TIRAMISUESPUMA, ERDBEERKOMPOTT, PISTAZIENBISQUIT & WEISSER SCHOKOLADE

*TIRAMISU AUX FRAISES AVEC ESPUMA DE TIRAMISU, COMPOTE DE FRAISES,  
BISCUIT À LA PISTACHE & CHOCOLAT BLANC*

15.50

### HASELNUSS – SCHOKOLADE

DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE MIT HASELNUSSGLACE, CAMEL & CREME BRULEE

*MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AVEC GLACE AUX NOISETTES, CAMEL & CRÈME BRÛLÉE*

16.50

#### **GLACE – SPEZIALITÄTEN**

Vanille  
Espresso  
Zimt  
Pistazie

#### **SORBETS (ALLE VEGAN)**

Zitrone  
Mango  
Schokolade  
Passionsfrucht  
Zwetschge  
Kiwi  
Orange

*Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht*

Preis pro Kugel

3.80 mit Rahm 1.50

Für Allergen-Informationen können Sie uns anrufen!

Die Preise verstehen sich inklusive 2.6 Prozent Mehrwertsteuer/ 2.6% TVA inclus