

*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

Vin Viv « Sauvignon blanc »
Domaines Julien & Fils
Languedoc-Roussillon, Frankreich
2022

Der Sauvignon blanc aus Südfrankreich hat die typische Säure und dazu ist er sehr rund
und vollmundig.

CHF 38.00 75cl

ROTWEIN

Taneo Tinto Seleccion DO
Pagos de Matanegra
Ribera del Duero, Spanien
2020

Der Taneo Tinto kommt mit Eleganz, Würze und vor allem Kraft als Tempranillo aus
dem Ribera del Duero daher.

CHF 38.00 75cl



VORSPEISEN ENTRÉES

TRADITION

Unser Haussalat mit Speck, Pilzen, Peperoni, Ei & Croutons

Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

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

CARNE CRUDA

mit gebeiztem Eigelb, fleur de sel, nativem Olivenöl & Panama-Rum

dazu getoastetes Rusticobrot

Unser von handgeschnittenes grobes Rindsentrecôte überzeugt mit Einfachheit und Geschmack

*Carne Cruda avec jaune d'œuf mariné, fleur de sel, huile d'olive native & 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 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

SCHWEIZER ROASTBEEF «LANDHAUS»

Traditionell für den Sommer gedacht.

Unser Roastbeef ist aus Schweizer Entrecôte hergestellt mit unserer Tatarsauce!

*Traditionnellement destiné à l'été.
Notre roastbeef est composé d'une entrecôte suisse avec notre sauce tartare !*

28.50

32.50

(mit / avec Pommes frites)

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Der Klassiker mit Pommes frites & Preiselbeeren.

Das Gemüse dient lediglich der Dekoration

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*

49.50



HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

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.)

LABEL ROUGE LACHS AUS SCHOTTLAND

mit natürlicher Aufzucht & geringer Besatzdichte garantiert dieses Label eine nachhaltige Lösung zum konventionellen Lachsfang aus Norwegen, serviert mit Fenchelstreifen & Pernod

Saumon Label Rouge d'écosse

Grâce à un élevage naturel et une faible densité d'élevage, ce label garantit une alternative durable à la pêche conventionnelle du saumon en Norvège, servi avec des lamelles de fenouil et du 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 MARINADE»

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

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 (200 gr.)

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.



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 moussoux 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
Brot und Backwaren	Hausgemacht & Schweiz



Dessert & Käse

DESSERT VON APRIKOSE & ROSMARIN
APRIKOSENSCHNITTE, MARINIERTER APRIKOSEN & ROSMARINSORBET

Dessert à l'abricot et au romarin
Délice à l'abricot, abricots marinés et sorbet au romarin

15.50

EISBECHER MIT AMARENA KIRSCHEN, SCHOGGI & FIOR DI LATTE
Coupe glacée à la cerise Amarena, au chocolat et au fior di latte

9.50

DUO VOM AROMATISCHEN SCHOKOLADENMOUSSE
Duo de mousse au chocolate aromatique

14.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille
Espresso
Pistazie
Fior di Latte

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone	Mango
Schokolade	Kirsche
Pfirsich	Aprikose

Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel	4.50	mit Rahm	1.80
-----------------	------	----------	------

Für Allergen-Informationen können Sie uns anrufen!
Die Preise verstehen sich inklusive 2.6 Prozent Mehrwertsteuer/ 2.6% TVA inclus