



*Take Away Karte*  
*National Milestone Award Winner 2022*  
*«non plastic & gourmet»*

*Liebe Landhausgäste*

Sie können die folgenden Gerichte bei uns abholen.

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

*Abholzeiten*

Dienstag – Samstag

Jeweils abends ab 18.15 – 18.45 Uhr

**Take-away**



1. Ihre Bestellung abgeben unter 031 971 07 58.  
Wir nehmen sehr gerne auch Vorbestellungen entgegen!



2. Sagen Sie uns, wann wir dies bereit machen dürfen?  
**Nur Abholung zwischen 18:15 – 18:45 Uhr möglich.**



Wir kochen mit frischen Waren



3. Alles wird auf unsere Porzellan Teller angerichtet & in Iso-Box vorbereitet für den Transport zu Ihnen nach Hause  
Wir bereiten das Essen auf Wunschzeit vor & holen nach dem Essen unsere Teller gerne wieder ab (no plastic waste).



4. Bezahlen können Sie bei 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  
zum geniessen @home*

---

**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*  
*Förrettir*

---

TRADITION

**UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, EI & CROUTONS**

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

14.50

**KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION**

MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT

**SPECK, EI, CROUTONS & UNSER FRANZÖSISCHES HAUSDRESSING**

Endlich ist es wieder soweit und der erste Nüsslisalat aus Mittelhäusern kommt zu uns!

Immer daran denken mit dem ersten Bodenfrost gibt's den besten regionalen Nüssler

*Salade de doucette classique de la région,  
lardons, œuf, croûtons & sauce française maison*

16.50

**VEGANER NÜSSLISALAT AN WASABI-ZITRONEN VINAIGRETTE  
MIT MARINIERTEN GEMÜSESTREIFEN VON PASTINAKE, RÜEBLI & KÜRBIS**

*Salade de doucette végane à la vinaigrette wasabi-citron  
accompagnée de fines lamelles de panais, carottes et courge marinés*

15.50

**KÜRBISCREMESUPPE «HOKKAIDO»**

MIT LAVENDEL & KÜRBISTATAR

Diese Kombination läutet den Herbst ein. Dario kombiniert mit der ausgeklügelten Kombination  
eine wunderbare Herbstvorspeise. Unbedingt probieren.

*Crème de courge «Hokkaido»  
avec lavande & tartare de courge*

17.50



*Skandinavische Spezialitäten  
im Hauptgang serviert mit Hasselbackpotatis*

---

*fylte med Oberscherli-jordskokk*

**TORTELLO MIT OBERSCHERLI-TOPINAMBUR,  
PILZBOUILLON, LUFT VOM TANNENSCHÖSSLING**

**19.50 / 34.50**

*reykt sellerí*

*glasert, vegansk sellerirot med hasselnøttkrem og sprø grønnkål*

**VEGANER GLASIERTER SELLERIE MIT HASELNUSSCRÈME  
& FRITTIERTEM GRÜNKOHL**

**22.50 / 36.50**

*Torsk med norsk tangolje Røkt kjernemelk – frisk sjøsalat*

**KABELJAU MIT NORWEGISCHEM ALGENÖL  
GERÄUCHERTE BUTTERMILCH – KNACKIGEM MEER-SALAT**

**24.50 / 45.50**

*Wagyu-short rip fra Bolligen «Scandinavia»  
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotatis*

**WAGYU SHORT RIP AUS BOLLIGEN «SCANDINAVIA»  
MIT ARONIA ROTKOHLJUS, NORDISK GRØN GEL,  
WEISSCHABIS – MILLEFEUILLE & SKANDINAVISCHE OFENKARTOFFEL**

**56.50 (120 gr)**

**MOULES MARINIÈRES**

*einfach immer fein...*

*französische Miesmuscheln an Weissweinsauce*

*Moules françaises, sauce vin blanc*

*oder*

**MOULES POULETTES**

*französische Miesmuscheln an Crème fraîche – Knoblauchsauce*

*Moules françaises, crème fraîche – sauce à l'ail*

*Vorspeise*

**24.50**

*als Hauptgang mit Pommes Allumettes*

*servi en plat principal avec des pommes allumettes*

**34.50**



## Hauptgerichte Tradition Tradicjonelle hovudrettir

---

### SUURI – LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln  
Butterrosti & Saisongemüse  
*Foie de porc Duroc 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,  
nouilles au beurre & légumes de saison*

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

### 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 saison*

48.50 150 gr

54.50 250 gr

*Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. sowie in CHF*

*Nos prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA*



## 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)*

*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

Suuri Lääberli

Schweiz (Duroc Schweine, Aargau)

Hackbraten

Schweiz (Kalb, Schwein, Rind)

Lachs

Atlantik

Brot und Backwaren

Hausgemacht & Schweiz



## Dessert & Käse

---

OMELETT NORVÉGIENNE - SKJULT NORSK ISKREM-VARIASJON

*Omelette norvégienne  
versteckte norwegische Glacévariation*  
16.50

Bûche de noël  
*Bûche de noël*  
*Weihnächtliche Schokoladenroulade*  
*mit Glühweinsorbet*  
14.50

DUO VOM AROMATISCHEN SCHOKOLADENMOUSSE

Duo de mousse au chocolate aromatique

14.50

Glace – Spezialitäten  
Vanille  
Espresso  
Passionsfrucht  
Haselnuss  
Fior di Latte

*Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht*  
Preis pro Kugel 3.80 mit Rahm 1.50

Sorbets (alle vegan)  
Zitrone Mandarine  
Schokolade Birne-  
Grüner Apfel Glühwein

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