



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-jordskock

**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 ROTKOHLSJUS, NORDISK GRØN GEL,
WEISSCHABIS – MILLEFEUILLE & SKANDINAVISCHER 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 *Tradisjonelle hovudrettir*

SUURI – LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln
Butterrösti & 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 moussoux 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 norveigienne
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

Glacé – Spezialitäten

Vanille
Espresso
Passionsfrucht
Haselnuss
Fior di Latte

Sorbets (alle vegan)

Zitrone	Mandarine
Schokolade	Birne-
Grüner Apfel	Glühwein

Alles 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