



«FÜR SAISONALES KOCHEN IST DER HERBST UNSERE LIEBLINGSJAHRESZEIT»

FREUEN SIE SICH ÜBER DIE KLASSISCHEN KREATIONEN,
BEGLEITET VON NEUEN IDEEN.

DAS WILD WIRD VON FÜNF JÄGERN GESCHOSSEN UND ZUSÄTZLICH AUS DER SCHWEIZ
UND DEUTSCHLAND ZU UNS GEBRACHT. DIE TIERE AUS HIESIGER JAGD KOMMEN VON
FRAUENKAPPELEN BIS ZUM GANTRISCHGEBIET SOWIE DEM BERNER OBERLAND.

SCHÖN SIND SIE UNSERE GÄSTE – WIR FREUEN UNS, ALS GASTGEBER UND IN DER KÜCHE
SIE BEI UNS IM LANDHAUS LIEBEFELD ZU BEWIRTEN.

JACQUELINE WANDER, TOM CHRISTEN
& DAS LANDHAUSTEAM

BISTROMENU

MENU BISTRO

klassischer Nüsslisalat aus der Region an französischem Hausdressing
mit Speck, Ei & Croûtons

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

Kürbiscrèmesuppe
mit Lavendel & Kürbistatar serviert

Crème de courge servie avec lavande et tartare de potiron

Rehschnitzel an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Marroni, Rotkraut & Büschelibirne
*Escalope de chevreuil sauce chasseur,
spätzlis, marrons, chou rouge & poire à Botzi*

Vermicelles « Landhaus »
mit weisser Schokolade & Marroni

**

*

72.50



Vorspeisen
Entrées

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, 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

MOSAİK DES MEERES

LACHS, WOLFSBARSCH & OKTOPUS

PASSIONSFRUCHTCOULIS & KARAMELLISIERTE MANGO

Mattia unser « Chef de Partie Garde Manger » zaubert eine
italienisch angehauchte Vorspeise für den Herbst.

*Mosaïque de la mer
saumon, bar et poulpe, coulis de fruit de la passion & mangue caramélisée*

22.50

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

www.le-caveau-bern.ch

Ab 25. Oktober 2025 Nachhaltig_Gourmet – einzigartig erleben...

Menu «lasaisonsept»





HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln

Butterrösti & knackigem Rosenkohl mit Zitrone

*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 & Rotkraut mit Marroni

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

27.50

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

„LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT

mit aufgeschäumter Kräuterbutter, Pommes Allumettes & Herbstgemüse

*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

VEGANE SPÄTZLIPFANNE

MIT RANDENWÜRFEL, STEINPILZCRÈME & ROSMARINCRUMBLE

Mit diesen Spätzli machen wir sogar die Südtiroler glücklich und hoffentlich auch Sie.

*Cassiolette de spätzli vegane
dés de betterave, crème de cèpes & crumble au romarin*

29.50



NOTRE GROSSE PIÈCE TRADITION (AB ZWEI GÄSTEN)

IM OFEN POELIERTER FASAN
AUF KARTOFFELTEPPICH, CHAMPAGNER-SAUERKRAUT,
SPECK & BEURRE NOISETTE

Seit über 35 Jahren nach elsässischer Art bei uns auf der Karte. Der ganze Fasan wird vor den Gästen tranchiert. Dabei bleibt das Fleisch zart und geschmackvoll.

*Faisan poêlé au four sur tapis de pommes de terre,
choucroute au champagne, lard & beurre noisette*

52.50 – pro Person

HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE *PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE*

HERBSTLICHE LACHSFORELLE
AUF KARTOFFELTEPPICH MIT KRÄUTER-MANDELKRUSTE &
KNACKIGEM ROSENKOHL MIT ZITRONE

*Truite saumonée d'automne
sur tapis de pommes de terre avec croûte aux herbes et amandes
et choux de Bruxelles au citron*

39.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN
MIT SCHWARZEM GANTRISCH TRÜFFEL & PARMESAN SABAYON

*Risotto Carnaroli de Turin
au truffe noire du Gantrisch & sabayon au parmesan*

24.50 / 38.50



HAUPTGERICHTE VOM WILD

PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE

GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE

SPÄTZLI & HAUSGEMACHTEN HERBSTBEILAGEN

*Escalope de chevreuil rôtie à la sauce de chasse à la crème
spätzli & contours de chasse maison*

49.50

TAGLIATA VOM HIRSCH

MIT EINGELEGTER SCHWARZER BAUMNUSS AUS OBERSCHERLI

WILD-ROTWEINJUS, SPÄTZLI & WILDBEILAGEN

Unsere Jäger schiessen nur Hirschkälber,
das Fleisch ist zart und passt in die Herbstzeit.

*Entrecôte de cerf rôti rosé
jus de gibier au vin rouge, spätzli & contours de chasse*

48.50

«LANDHAUS PFEFFER» AUS HIESIGER JAGD

VON DER GAMS, DEM REH ODER DEM HIRSCH

MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Nach dem Rezept von meinem Vater aus Hinterfultigen.

*Civet « Landhaus » chamois, chevreuil, cerf
de chasse locale avec ses contours
spätzlis & garniture d'automne*

notre personal vous présente volontiers les propositions actuelles selon les disponibles.

38.50