



# GASTSTUBE

## NEUES BEGINNT IM FRÜHLING

WIR HABEN UNS FÜR DIESE SAISON ÜBERLEGT, WIE WIR UNSERE KARTEN WEITER GESTALTEN WOLLEN. DAS LANDHAUS LIEBEFELD STEHT FÜR UNS IN EINER KONTROVERSE. EINERSEITS ARBEITEN WIR STEHTS INNOVATIV ANDERERSEITS STEHT UNSER HAUS FÜR GESCHICHTE UND TRADITION.

WIR MÖCHTEN WEITERHIN MIT FRISCHEN LEBENSMITTELN UNSERE GÄSTE BEGEISTERN UND MIT UNSEREN KLASSIKERN DEN TRADITIONELLEN ANSPRUCH NICHT VERLIEREN. DESHALB HABEN WIR UNS IN DER FRÜHLINGSKARTE MIT UNSEREN KLASSIKERN EINE BASIS GESCHAFFEN UND ARBEITEN MIT LEBENSMITTELN, WELCHE NACHHALTIG SINN ERGEBEN.

SENTI, DARIO, NICOLAS, MARC, TOM & UNSERE LEHRLINGE KOCHEN FÜR SIE MIT LEIDENSCHAFT & HINGABE.

SOBALD DIE SPARGELN AUS DER REGION VERFÜGBAR SIND, WERDEN WIR DIESE AUS FRÄSCHELS BEZIEHEN. SCHÖN SIND SIE UNSER GAST, WIR HOFFEN IHNEN EINEN MOMENT DER RUHE UND DES GENIESSENS ZU SCHENKEN BEI UNS IM LANDHAUS LIEBEFELD

### MENU DU BISTROT

---

#### SPARGELSALAT

MIT GRÜNEM BLATTSALAT & BÄRLAUCHVINAIGRETTE

*Salade d'asperges avec vinaigrette à l'ai des ours,  
accompagnée des bouquets de salade verte*

\*\*\*

SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER

SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

*Crème de jeunes carottes, orange & gingembre fraîche  
service avec crème liquide*

\*\*\*

SCHWEINSSCHNITZEL VOM DUROC SÄULI

SERVIERT MIT SPARGELN, BRATKARTOFFELN & SAUCE HOLLANDAISE

*Escalope de porc Duroc à la Sauce Hollandaise,  
accompagné de pommes de terre et Asperges du Seeland*

\*\*\*

DESSERTKOMBINATION  
VON SCHOKOLADE & PISTAZIE

*Combination de Dessert  
au chocolat & pistache*

\*\*

\*

CHF 69.50



## VORSPEISEN

### ENTRÉES

---

#### TRADITION

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

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

14.50

#### FRÜHLINGSKOMPOSITION

VERSCHIEDENE, EINGELEGTES GEMÜSE AUS DER REGION MIT BLATTSALATBOUQUET

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

Dabei arbeiten wir mit regionalen Bauern & Seeländer Gemüse

*Saisonniers légumes présentés sous toutes leurs facettes dans l'assiette bouquet de Salade*

17.50

#### SPARGELSALAT

MIT GRÜNEM BLATTSALAT & BÄRLAUCHVINAIGRETTE

Die Spargeln aus Fräschels gehören zu unseren Traditionswerten.

*Salade d'asperges avec vinaigrette à l'ai des ours,  
accompagnée des bouquet de salade verte*

19.50

### ZWEIFARBIGE SPARGELCRÈMESUPPE AUS FRÄSCHELS

Der Klassiker im neuen Kleid. Erleben Sie die Spargelsuppe einmal anders...

*Velouté bicolore d'asperges de Fräschels*

17.50

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

SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

Die letzten kalten Monate sind angezählt.

Die Gemüselager werden kleiner und schon bald naht der Frühling.

*Crème de jeunes carottes, orange & gingembre fraîche  
service avec crème liquide*

17.50

### TUNA CARPACCIO MIT ZITRONE & BRENNESSELPESTO

MIT NATIVEM OLIVENÖL & FLEUR DE SEL

Ein Klassiker auf unserer Frühlingkarte, nachhaltig nach MSC Regeln gefischt.

*Carpaccio de thon au citron & pesto d'ortie  
avec huile d'olive vierge & fleur de sel*

29.50





## 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 BUTTERNUEDELN & SAISONGEMÜSE

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

27.50

#### 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 de saison*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

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

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 aïrelles*

49.50

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

### PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

---

#### FILET VON DER WILDEN ZAHNBASSE ROYAL AUS DEM ATLANTIK

SERVIERT AN EINER DILL-ZITRONEN VELOUTÉ MIT GEBRATENEN SPARGELN & BRATKARTOFFELN

Die Meeresbrasse, genauer Zahnbrasse Royal wird im Ostatlantik nach «alter Art» gefischt, nur mit der Leine. Nachhaltiges Fischen für die Zukunft ohne Schleppnetze.

Das ist viel aufwendiger, aber besser für die Natur.

*Denté royal sauvage de l'atlantique  
servi avec un velouté à l'aneth et au citron,  
accompagné d'asperges poêlées & pommes de terre rissolées.*

59.50

#### CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN & TUNAFILET

MIT KRÄFTIGEM SEPIA GEWÜRZT & GAZPACHOGEL

Diese Kombination ist gewagt und macht richtig Spass im Gaumen.

Lassen Sie sich vom Frühling verführen.

*Carnoli BIO Risotto de Turin & thon fraîche  
assaisonné avec une intense seiche & gel de gaspacho*

42.50

#### VEGETARISCHES RISOTTO

MIT FRÄSCHELSENER SPARGELN, ERDBEERCRUMBLE & GEL

Dieses Risotto ist ein Gaumenschmaus mit der Kombination und kann auf Wunsch auch **vegan** serviert werden.

*Risotto végétarien (ou végan)  
avec asperges de Fräschels, crumble de fraises & gel*

22.50 / 36.50