



«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.

WIR SIND MITGLIED IN DER GASTRO-CHARTA UND FAIT MAISON.
WIR ENGAGIEREN UNS IM LANDHAUS FÜR NACHHALTIGE GASTRONOMIE
BIS AUF DIE POMMES & ALLUMETTES SIND SÄMTLICHE GERICHTE MIT
LEIDENSCHAFT «HAUSGEMACHT».

SCHÖN SIND SIE UNSER GAST, WIR HOFFEN IHNEN EINEN MOMENT DER RUHE UND
DES GENIESSENS ZU SCHENKEN BEI UNS IM LANDHAUS LIEBEFELD.

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*

Geröstete Kürbiscremesuppe «Knirbs»
mit Kürbiskernöl & Kernen
*Velouté de courge rôtie « Knirbs »
à l'huile de graines de courge & graines de courge*

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

Marroni, Cassis & Verjus
Marrons, cassis & verjus

**

*

72.50

Vorspeisen
Entrées

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

FORELLE AUS MONTREUX

SERVIERT ALS TATAR

MIT MEERRETTICH & DILL

*Truite de Montreux
Servie en tartare
avec raifort & aneth*

26.50

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION
MIT SCHWEIZER PILZEN, EINGELEGTEM KÜRBIS
& UNSER HAUSDRESSING

*Salade de doucette classique de la région
Aux champignons suisses, légumes marinés
& notre vinaigrette maison*

16.50

GERÖSTETE KÜRBISCREMESUPPE «KNIRBS»
MIT KÜRBISKERNÖL & KERNEN

*Velouté de courge rôtie « Knirbs »
à l'huile de graines de courge & graines de courge*

16.50



HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln

Butterrösti & glasiertes Herbstgemüse

*Foie de porc Duroc sauté au vinaigre de framboises, fines herbes & oignons,
rösti au beurre & légumes de saison*

26.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & glasiertes Herbstgemüse

*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*

52.50 150 gr

56.50 250 gr

HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE

DORADE IN DER SALZKRUSTE «LAURA AUS MITTELHÄUSERN» KRÄUTER-KARTOFFELSTOCK WIRSINGKÖPFLI & BEURRE BLANC

*Dorade en croûte de sel
« Laura de Mittelhäusern »
Écrasé de pommes de terre aux herbes
Petits choux de Milan & beurre blanc*

48.50

BROTKNÖDEL GOLD GELB GEBRATEN MIT STEINPILZEN & ROTKOHL SERVIERT AN RÖSTGEMÜSESAUCE & LORBEERÖL

*Knödel de pain doré à la poêle
servi avec des cèpes & du chou rouge
jus de légumes rôtis & huile de laurier*

34.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN MIT SCHWARZEM GANTRISCH TRÜFFEL AM TISCH IM PARMESANLAIB SERVIERT MIT ESPUMA VOM SPINAT

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

24.50 / 38.50



HAUPTGERICHTE VOM WILD

PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE

NOTRE GROSSE PIÈCE TRADITION

(AB ZWEI GÄSTEN)

IM OFEN GEBRATENER FASAN
MIT HAUSGEMACHTEM CHAMPAGNER-SAUERKRAUT,
KRÄUTER-KARTOFFELSTOCK, 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 rôti au four
Choucroute maison au champagne, tapis de pommes de terre
lard & beurre noisette*

58.50 – pro Person

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

«LANDHAUS PFEFFER» AUS HIESIGER NIEDERJAGD

NACH TAGESANGEBOT

MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

*«Poivre du Landhaus» issu de la chasse locale
selon l'arrivage du jour
avec spätzli & garnitures automnales*

38.50

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST. 8.1% SOWIE IN CHF
NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN CHF ET INCLUENT LA TVA (8.1%)