

GASTSTUBE
GEMÜTLICHE STUNDEN
ZUSAMMEN VERBRINGEN

UNSERE MONTAGABENDKARTE

*Unser Haus wurde das erste Mal 1671 erwähnt. Seit über 350 Jahren wird
in diesem Haus gelacht, geweint und über gutes Essen gesprochen.*

*Geniessen Sie Ihre Stunden in unserem historischen Gemäuer
und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.*

*Tashi, Noah, Mateo, Milan, Kelwyn, Senti, Dario, Giuseppe, Marc & Tom
kochen für Sie mit Hingabe und frischen Produkten.*

Schön sind sie unser Gast!

*Jacqueline Wander, Tom Christen
& das Landhausteam*



VORSPEISEN

ENTRÉES

TRADITION

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

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

14.50

FRÜHLINGSKOMPOSITION

VERSCHIEDENE GEMÜSE AUS DER REGION MIT HUMMUS & LIMETTE

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

Dabei arbeiten wir mit regionalen Bauern sowie Seeländer Gemüse

SAISONNIERS LÉGUMES PRÉSENTÉS SOUS TOUTES LEURS FACETTES DANS L'ASSIETTE

AVEC HUMMUS ET CITRON VERT

17.50

SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER

SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

Die letzten Wintermonate sind angezählt.

Die Gemüselager werden kleiner und schon bald naht der Frühling.

CRÈME DE JEUNES CAROTTES, ORANGEN & GINGEMBRE FRAÎCHE

SERVICE AVEC CRÈME LIQUIDE

17.50



HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

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

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Plats principaux de la saison

SCIALATIELLI «RAGOUT DI VITELLO KAMPAGNIA»

SÜDITALIENISCHE PASTA MIT BIO «GHACKETS» VOM KALB AUS LANGNAU

Giuseppe di Chiara, unser Koch aus Süditalien, bringt uns ein Ur-Gericht seiner Heimat auf die Teller.

Mit BIO Fleisch von Jeannette Rüegsegger (www.derbiohof.ch).

Scialatielli au ragout de veau bio blanc de Langnau

19.50 / 34.50



VEGETARISCHE BIO RISOTTO
AUS TURIN AUS DEM PARMESANLAIB
mit regionalem Bärlauch vom Belpberg & Parmesanchips
*Risotto bio de Turin cuit dans la meule de Parmesan,
servie avec un pesto régional de l'ail des ours.*

16.50 / 29.50

ALS HAUPTGANGPORTION
MIT PARMA NATIONALE ROHSCHINKEN
servi comme pièce principale avec jambon cru « Parma national »

36.50

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE
„LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT
Unsere Simmentaler Rindsentrecôte werden sechs Wochen gelagert
bevor sie bei uns im Pfännli landen.

*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

WIENER SCHNITZEL
VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL
Von der BIO Bäuerin Jeannette Rügsegger direkt aus Langnau
*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,
des frites, des légumes et des aïrelles*

49.50



DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

Mousse aux Chocolat

Tiramisu

5.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

9.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

15.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille

Espresso

Zimt

Pistazie

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone

Mango

Schokolade

Passionsfrucht

Zwetschge

Kiwi

Orange

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

3.80

mit Rahm

1.50
