

## *Business Lunch am Mittag* *Business lunch à midi*

*Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.*  
*À midi nous vous proposons un plat du jour saisonnier et léger.*

*Businesslunch mit drei Gängen*  
*72.50*

## *Wildzeit in der* *Rôtisserie*

*Unsere Jäger und Sammler finden jeden Tag regionale, feine Spezialitäten aus dem*  
*Gantrischgebiet, der Gemeinde Köniz und dem Berner Oberland.*

*Unsere Gastgeber Sonja, Tamara & Benjamin informieren Sie über die Herkunft*  
*unserer Tiere, Pilze und Gemüse.*

*Schön Sie sind heute unser Gast!*



## VORSPEISEN

### ENTRÉES

---

#### 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 MARINIEREN 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 potiron*

17.50

*[www.le-caveau-bern.ch](http://www.le-caveau-bern.ch)*

*Ab 25. Oktober 2025 Nachhaltig\_Gourmet – einzigartig erleben...*

*Menu «lasaisonsept»*





## 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 Hirschkalber, 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.  
gekocht 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



## HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

### *PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE*

---

#### HERBSTLICHE LACHSFORELLE

AUF KARTOFFELTEPPICH MIT KRÄUTER-MANDELKRUSTE &  
KNACKIGEM ROSENKRAUT MIT ZITRONE

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

#### 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



## NOS GROSSES PIÈCES (AB ZWEI GÄSTEN)

---

### «LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SAUCE BÉARNAISE & ROTWEIN-PINOT NOIR JUS

*Le fameux Chateaubriand,  
servi avec sauce béarnaise & jus au vin rouge*

IM 1. SERVICE MIT SPÄTZLI & ROTKRAUT

*1<sup>er</sup> service: spätzli & chou rouge*

IM 2. SERVICE MIT KARTOFFELTEPPICH & ZITRONEN-ROSENKOHL

*2<sup>ème</sup> service: tapis de pommes de terre & choux de Bruxelles au citron*

66.50 – pro Person

### REHRÜCKEN AM KNOCHEN POELIERT AN WILDRAHMSAUCE

MIT SPÄTZLI & KLASSISCHER WILDGARNITUR

Was wäre der Herbst ohne diesen einmaligen Hauptgang. Viele Rücken sind von unseren Jägern geschossen. Dazu arbeiten wir mit der Süddeutschen Zucht Meyer zusammen.

*Selle de chevreuil mijotée sur l'os, sauce chasseur  
spätzlis & contours de chasse*

69.50 – pro Person

### 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,  
choucrouste au champagne, lard & beurre noisette*

52.50 – pro Person