

GASTSTUBE

Neues beginnt im Frühling

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.

In dieser Saison haben wir uns dem Spargel verpflichtet und leben die Nachhaltigkeit aus der Region. Wir servieren ausschliesslich Frische Spargeln aus Vechigen.

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».*

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

Schön sind sie unser Gast!



UNSER ENTRECÔTE IM PFÄNNLI

Seit 1989, sprich seit 27 Jahren servieren wir im Landhaus Liebefeld unser Entrecôte mit der hausgemachten Café de Paris Sauce. Serviert mit Pommes Allumettes & saisonal wechselndem Gemüse.

Unser Haus geht weiter mit Tradition und Innovation.

Sie haben nun die Wahl zwischen konventionell produziertem, gut gelagertem Schweizer Fleisch oder dem neuen Label «Bärner Grsrind». BIO-Qualität, 100% Gras gefüttert ohne Kraftfutter, artgerechte Haltung auf der Weide mit längerer Lebenszeit in der Kreislaufwirtschaft und direkt aus unserer Region Bern.

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.)



MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES* & SAISONGEMÜSE

*Entrecôte de bœuf suisse « Bärner Grsrind - BIO » servie en cocotte,
beurre Café de Paris, pommes allumettes* & légumes de de saison*

62.50 (150gr.)

72.50 (250gr.)



VORSPEISEN *ENTRÉES*

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, EI & CROUTONS
Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

FRÜHLINGS-SALAT VOM BAUER AUS FRAUENKAPPELEN MIT BÄRLAUCH & MARINIERTE SPARGELN AUS DER REGION

WAS DAS FELD UND DER WALD HERGIBT. FALLS VORHANDEN FINDEN SIE BACHKRESSE AUS DEM GÜRBETAL,
LÖWENZAHN AUS OBERSCHERLI ODER MILZKRAUT VOM GURTEN & DAZU UNSERE FEINE SALATMISCHUNG.

*Salade de printemps du paysan de Frauenkappelen, avec vinaigrette à l'ail des ours
et asperges marinées de la région*

18.50

GIIBELI-GRÜNE SPARGELSUPPE MIT SALZZITRONE, WEISSES SPARGELCRÈME-ESPUMA & FRÜHLINGSZWIEBELN

DER KLASSIKER IM NEUEN KLEID. ERLEBEN SIE DIE SPARGELSUPPE EINMAL ANDERS...

*Crème d'asperges vertes « Gibeli » de Vechigen
espuma d'asperges blanches et oignons nouveaux*

14.50

JUNGER FENCHEL MIT HAUSMARINIERTEM LACHS

SWISS LOSTALLO LACHS AUS DEM GRAUBÜNDEN KOMMT FRISCH ZU UNS INS HAUS.
MIT UNSERER GRAVED-REZEPTUR 48 STUNDEN MARINIERT & HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM FENCHEL.
ABGERUNDET MIT LÖWENZAHN-HONIG COULIS & PEPPERONI SAUCE

*Jeune fenouil avec saumon mariné maison
Sublimé par un coulis de pissenlit et une sauce au babeurre*

25.50



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*

27.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

AN SENF-RAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN & SAISONGEMÜSE

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

28.50

WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Von der BIO Bäuerin Jeannette Rüeeggsegger direkt aus Langnau

MIT POMMES FRITES*, PREISELBEEREN & SAISONGEMÜSE SERVIERT

*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,
des frites*, des légumes et des airelles*

49.50





HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

VEGANES CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN

MIT VECHIGER SPARGELN, FRISCHEN ERDBEEREN & ROSA-PFEFFER GRISSINI

Die ersten Frühlingsboten aus dem Garten, direkt im sämigen Risotto serviert.

*Risotto Carnaroli végan de Turin
avec asperges de Vechigen, fraises fraîches et grissini*

19.50 / 28.50

LOUP DE MER EN CROUTE DE SEL

WOLFSBARSCH IM KLASSISCHEN SALZMANTEL IM OFEN POCHIERT – FEIN, SALZIG & GESUND
MIT BRATKARTOFFELN & SAISONGEMÜSE

Dieses Gericht prägt unser Haus seit über 30 Jahren und gilt in der französischen Küche seit Bocuse als absoluter Klassiker. Wir servieren dazu Bratkartoffeln & unser Saisongemüse

*Loup de mer en croûte de sel
Avec pommes de terre sautées et légumes de saison*

54.50

SOUS-VIDE GEGARTE LAMMHUFT IM PISTAZIENMATEL

AN LAVENDEL - PINOT NOIR JUS, MIT WEISSEM VECHIGER SPARGEL
& CARNAROLI WEISSWEIN-RISOTTO

Nicht immer das Nierstück, nein auch unsere Lammhuft kann entzücken...
Rosé gebraten mit kräftigem Jus passt dies perfekt in die Frühlingsmonate.

*Cœur de gigot d'agneau cuit sous vide en croûte de pistache, jus Pinot Noir au lavande, avec asperges
blanches de Vechigen et risotto Carnaroli au vin blanc*

44.50

«STUURE GRING WÄGER HUNDERTFÜÜFZG GRAMM USEM GÜRBE TAL»

FILET VOM ZWEIJÄHRIGE RIND

serviert mit Feuerlauch, Radisli, süsser Zwiebel & Nudeln
dazu frisch aufgeschlagene Spargelhollandaise

« À peine cent cinquante grammes de tête dure de la vallée de la Gürbe »

*Filet de jeune génisse de deux ans
servi avec de poireaux fumé, radis, oignons doux, et des nouilles,
accompagné d'une hollandaise aux asperges fraîchement montée*

52.50

DESSERTS

AUSWAHL VON UNSEREN MINI DESSERTS
 KREIERT VON UNSEREM PÂTISSIER MICHAEL
Assortiments des mini Desserts Landhaus
 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
 Fior die Latte
 Matcha

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel 4.50

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone Mango
 Schokolade Erdbeere
 Yuzu Rhabarber

mit Rahm 1.80

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

