



DER FRÜHLING KOMMT IN DIE LANDHAUSKÜCHE

SEIT ÜBER ACHT JAHREN ENGAGIEREN WIR UNS IM LANDHAUS FÜR EINE NACHHALTIGERE GASTRONOMIE. WIR BIETEN VEGANE GERICHTE AN, HABEN UNSER FOOD-WASTE KONZEPT ERSTELLT UND ARBEITEN MIT MÖGLICHST WENIG ANFAHRTSWEG & REGIONAL ZUSAMMEN. DAS THEMA KREISLAUFWIRTSCHAFT UND AUCH DIE INNOVATIVEN BAUERN BESCHÄFTIGEN UNS FÜR DIE TIERHERSTELLUNG UND DIE SAISONALEN PRODUKTE. WIR HOFFEN, SIE SPÜREN DIES IN UNSEREN GERICHTEN UND FREUEN UNS AUF IHR FEEDBACK.

WIR SIND AUCH MITGLIED IN DER GASTRO-CHARTA.



MIT DER CHARTA RUFEN WIR GASTGEBER*INNEN DAZU AUF, ZU HANDELN UND VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN, FÜR DIE GESUNDHEIT DES PLANETEN UND DER GÄSTE, DER JETZIGEN UND DER KOMMENDEN GENERATIONEN.

ALBINO, MICHAEL, YVES, DARIO, MARC, TOM
& UNSERE LEHRLINGE KOCHEN FÜR SIE MIT LEIDENSCHAFT & HINGABE.

SOBALD DIE SPARGELN AUS DER REGION VERFÜGBAR SIND, WERDEN WIR DIESE AUF UNSERE KARTE SETZEN IM MÄRZ UND BIS MITTE APRIL SERVIEREN WIR IHNEN BADISCHEN WEISSEN SPARGEL SOWIE GRÜNER BIO SPARGEL VON DER DONAU. DANACH FINDEN SIE NUR NOCH REGIONALER SPARGEL AUS VECHIGEN AUF UNSERER KARTE.

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

UNSER WELTBEKANNTER "SALAD MAISON"
MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, EI & CROUTONS

GIIBELI-GRÜNE SPARGELSUPPE MIT SALZZITRONE,
WEISSES SPARGELESPUMA & FRÜHLINGSZWIEBELN

SOUS-VIDE GEGARTE LAMMHUFT IM PISTAZIENMANTEL
AN LAVENDEL - PINOT NOIR JUS, MIT WEISSEM VECHIGER SPARGEL & CARNAROLI WEISSWEIN-RISOTTO

ERDBEER TIRAMISU
MIT RHABARBERSORBET

**

*

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

VARIATION VON JAKOBSMUSCHELN & SPARGEL

AB ENDE APRIL ARBEITEN WIR ENG ZUSAMMEN MIT SVENIA UND MICHAEL AUS VECHIGEN UND
SETZEN AUF FOOD WASTE MIT REGIONALEN PRODUZENTEN.

SERVIERT MIT MARINIERTEN ROHEN PONZU SPARGEL, YUZU-MAYO, EINGELEGTEN RADISLI
& GRILLIERTER JAKOBSMUSCHEL

Variation de coquilles Saint-Jacques et d'asperges de Vechigen

Servi avec asperges crues marinées au ponzu, mayonnaise au yuzu, radis marinés et coquille Saint-Jacques grillée

26.50

SPARGELDUETT IN GRÜN & WEISS

KLASSISCH SERVIERT MIT SPARGEL HOLLANDAISE

SPARGELN SOUS-VIDE GEKOCHT, LEICHT KNACKIG SERVIERT.

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, FALLS DIE SPARGELN GANZ DURCH SEIN SOLLEN...

ALS HAUPTGANG SERVIEREN WIR DIE SPARGELN MIT BRATKARTOFFELN

Duo d'asperges vertes et blanches, servi classiquement avec sauce hollandaise

Veillez nous indiquer si vous souhaitez les asperges bien cuites...

En plat principal, nous servons les asperges avec des pommes de terre sautées

22.50 / 32.50

MIT FEIN AUFGESCHNITTENEM ROHSCHINKEN «PARMA NATIONALE»

avec du jambon cru finement tranché « Parma Nazionale »

28.50 / 36.50

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 & BUTTERMILCH MIT VANILLE

*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,
rôsti 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

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 Rügsegger 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

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

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

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

«WÄGER HUNDERTFÜÜFZG GRAMM STUURE GRING 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

