





GASTSTUBE

NEUES BEGINNT IM FRÜHLING

WIR HABEN UNS FÜR DIESE SAISON ÜBERLEGT, WIE WIR UNSERE KARTEN WEITER GESTALTEN WOLLEN. DAS LANDHAUS LIEBEFELD STEHT FÜR UNS IN EINER KONTROVERSE. EINERSEITS ARBEITEN WIR STEHTS INNOVATIV ANDERERSEITS STEHT UNSER HAUS FÜR GESCHICHTE UND TRADITION.

WIR MÖCHTEN WEITERHIN MIT FRISCHEN LEBENSMITTELN UNSERE GÄSTE BEGEISTERN UND MIT UNSEREN KLASSIKERN DEN TRADITIONELLEN ANSPRUCH NICHT VERLIEREN. DESHALB HABEN WIR UNS IN DER FRÜHLINGSKARTE MIT UNSEREN KLASSIKERN EINE BASIS GESCHAFFEN UND ARBEITEN MIT LEBENSMITTELN, WELCHE NACHHALTIG SINN ERGEBEN.

SENTI, GIUSEPPE, DARIO, NICOLAS, MARC, TOM & UNSERE LEHRLINGE KOCHEN FÜR SIE MIT LEIDENSCHAFT & HINGABE.

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

SPARGELSALAT AN HIMBEERDRESSING. MIT BALSAMICOKUGELN & ZIEGENKÄSE

*SALADE D'ASPERGES AVEC VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE,
ACCOMPAGNÉE DE BILLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE FROMAGE DE CHÈVRE*

SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

*CRÈME DE JEUNES CAROTTES, ORANGEN & GINGEMBRE FRAÎCHE
SERVICE AVEC CRÈME LIQUIDE*

DUROC SCHWEINSKARRÉE IN DER FRÜHLINGSKRUSTE MIT SPINAT, MIT BRATKARTOFFELN & SOUS-VIDE ENDIVE

*CARRÉ DE PORC DUROC EN CROÛTE PRINTANIÈRE AUX ÉPINARDS,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRES ET ENDIVE SOUS VIDE*

TIRAMISÚ «PRINTANIÈRE» ERDBEEREN – MASCARPONE – PISTAZIE

69.50



VORSPEISEN

ENTREES

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, 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

SPARGELSALAT

AN HIMBEERDRESSING. MIT BALSAMICOKUGELN & ZIEGENKÄSE

SALADE D'ASPERGES AVEC VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE,

ACCOMPAGNÉE DE BILLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE FROMAGE DE CHÈVRE

19.50

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

SEELÄNDER GÜGGELI

Ein Klassiker für den Frühling von Senti, unserem Chef de Partie «Garde Manger» konzipiert.

VARIATION D'HERBES FRAICHE & ROULADE DE POULET BERNOIS, CHUTNEY DE POMMES,

GELÉE CITRON & HUILE DE ROMARIN

24.50

TUNA CARPACCIO MIT SWISS SHRIMPS

Der MSC Gelbflossenthunfisch gepaart mit den Rheinfeldner Edel Crevetten.

Die Crevetten sind garantiert ohne Hormone oder Zusatzstoffe produziert worden.

MIT NATIVEM OLIVENÖL & FLEUR DE SEL

CARPACCIO DE THON ET CREVETTES SUISES «SWISS SHRIMPS»

AVEC DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET DE LA FLEUR DE SEL

36.50

SPARGELZEIT
SAISON DES ASPERGES

WIR FREUEN UNS RIESIG AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN SPARGELBAUERN
AUS FRÄSCHELS. ECHE HANDARBEIT AUS UNSERER REGION.

CHRISTIAN, CHRISTIAN & MÄTTHU STEHEN FÜR INNOVATION GEPAART MIT SUPER
QUALITÄT. WIR KÖNNEN PRO BUND SPARGELN DURCH UNSEREN EINKAUF BIS ZU 4,7
LITER ERDÖL SPAREN GEGENÜBER DEM INTERNATIONALEN MARKT (EFFEKTIVER
VERBRAUCH IN DER SCHWEIZ VON 0.3 L PRO BUND).



SPARGELZEIT
SAISON DES ASPERGES

SPARUS AURATA
DORADE «ROYALE» AUS NACHHALTIGER ZÜCHTUNG
WIR SERVIEREN IHNEN DIE GEBRATENE DORADE MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
SALZKARTOFFELN & SEELÄNDER SPARGEL
*DORADE ROYALE POËLÉE AUX HERBES FRAÎCHES,
POMMES NAUTRE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS*
48.50



«TOURNEDOS» VON DER ALTEN KUH
NACHHALTIGER GENUSS AUS DEM GÜRBE- & AARETAL
*Versuchen Sie unsere nachhaltige Alternative zum jungen Rindsfilet.
Kathrin Simperl, unsere Metzgerin des Vertrauens arbeitet direkt mit regionalen Höfen zusammen.*
MIT SAUCE HOLLANDAISE, SPARGELDUETT & BRATKARTOFFELN SERVIERT
*TOURNEDOS DE VIEILLE VACHE, UNE DÉLICATESSE DURABLE DE LA VALLÉE DE GÜRBE ET L'AARE,
SERVI AVEC SAUCE HOLLANDAISE, DUO D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS*
52.50



VEGAN
PURER GENUSS DES SEELÄNDER SPARGEL
*Seeländer Spargeln als Duett serviert an unserem apulischen Olivenöl
«Extra Vergine» von Gianfranco.*
SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN & MARINIERTEM SPINAT
DUETT DES ASPERGES « SOUS-VIDE », HUILE D'OLIVE NATIVE & POMMES RISSOLÉES
29.50



EINFACH SO:
«ZWEIMAL GRÜN & ZWEIMAL WEISS»
Unsere Spargeln als Beilage zum Geniessen
NOS ASPERGES EN PORTION D'ACCOMPAGNEMENT
6.50



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*

26.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

AN SENF-RAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN & SAISONGEMÜSE

*RÔTI HACHÉ MAISON, SAUCE MOUTARDE À LA CRÈME,
LÉGUMES DE SAISON ET NOUILLES AU BEURRE*

27.50

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 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

*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

DORADE

FANGFRISCH AUS DEM MEER

Unsere Fische werden in der Salzkruste pochiert im Ofen. Serviert mit Pommes Nature & Wintergemüse.
PÊCHÉ FRAIS EN MER - OFFRE DU JOUR TOUS NOS POISSONS ENTIERS SONT POCHÉS AU FOUR DANS UNE CROÛTE DE SEL. SERVIS AVEC DES FRITES NATURES ET DES LÉGUMES D'HIVER

58.50

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 Rüeegsegger (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 & Parmesan chips

*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 PLÂTE PRINCIPALE AVEC JAMBON CRU « PARMA NATIONAL »

36.50

VEGANER, SOUS-VIDE GESCHMORTER LATTICH MIT PISTAZIENKRUSTE

SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELSTAMPF

*SOUS-VIDE BRAISÉE D'ENDIVES VEGANES AVEC CRÈME VÉGANE ET CROÛTE DE PISTACHES,
SERVIE AVEC DE LA PATATE DOUCE CHAUDE*

29.50