



Business Lunch am Mittag
Business lunch à midi

Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.

À midi nous vous servons un plat du jour saisonnier et léger.

Businesslunch mit drei Gängen

72.50

Die Reise in den Frühling
«le voyage»

Senti, Dario, Giuseppe, Nicolas, Marc & Tom kochen mit unseren Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe eine Reise durch den Frühling.

Begleiten sie uns mit frischen Seeländer Spargeln, hausgemachter Pasta, dem besten Lammgigot & einigen saisonalen Überraschungen.

*«le voyage»
mit sechs Stationen*

112.50

Natürlich steht die passende flüssige Empfehlung bereit.



VORSPEISEN

ENTRÉES

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 SUISSES «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. ECHTE 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 POÊLÉE 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



Nos grosses pièces classique
(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 BÄRLAUCHRISOTTO & SAISONGEMÜSE
1ER SERVICE: RISOTTO À L'AIL DES OURS ET LÉGUMES DE SAISON

IM 2. SERVICE MIT KARTOFFELGALETTEN & SPARGELN
2ÈME SERVICE: GALETTES AUX POMMES DE TERRES & ASPERGES

66.50 – pro Person

Hauptgerichte
Plats principaux de printemps

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. SERVI AVEC DES FRITES NATURES ET DES LÉGUMES D'HIVER

58.50

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 PLÂTE PRINCIPALE AVEC JAMBON CRU « PARMA NATIONAL »

36.50



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 Rüegsegger (www.derbiohof.ch).

SCIALATIELLI AU RAGOUT DE VEAU BIO BLANC DE LANGNAU

19.50 / 34.50

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

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE „LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT MIT
AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES & SAISONGEMÜSE

Unsere Simmentaler Rindsentrecôte werden sechs Wochen gelagert
bevor sie bei uns im Pfännli landen.

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE « LANDHAUS » SERVIE EN COCOTTE,
BEURRE MOUSSEUX AUX FINES HERBES, POMMES ALLUMETTES & LÉGUMES DE SAISON

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

WIENER SCHNITZEL
VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL
MIT POMMES FRITES & FRÜHLINGSGEMÜSE
Von der BIO Bäuerin Jeannette Rüegsegger direkt aus Langnau

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU BIO DE LANGNAU DANS L'EMMENTAL,
DES FRITES, DES LÉGUMES ET DES AIRELLES

49.50