



Sommer, Sonne, Holzkohle

Wir grillieren auch bei Schlechtwetter drinnen. Mit unserem GreenEgg dürfen wir auch in der Küche mit Holzkohle anfeuern und Ihnen diesen Geschmack weitergeben.

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».*

Marc, Dario, Giuseppe, Albino, Michael, Remo & Tom kochen mit unseren Lehrlingen 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.

Wählen Sie ausfolgenden, saisonalen Beilagen

Backed Potatoes mit Sauerrahm & Schnittlauch

*Pommes de terre au four
avec de la crème aigre végétalienne et de la ciboulette.*

*

Gedämpfte, vegetarische Momos von unserem Tibeter Tashi

*Momos végétariens à la vapeur
préparés par notre Tibétain Tashi*

*

Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum

Panzanella – Salade de pain toscan avec des tomates cerises, des olives et du basilic.

*

Wir servieren zu unseren Grillgerichten vier verschiedene hausgemachte Saucen

Kräuterbutter – Black Aioli – Teriyaki - Chili Caramel

beurre aux herbes – aïoli noir – teriyaki – caramel au chili

LANDHAUS – ENTRECÔTE IM PFÄNNLI

*Seit 1989, sprich seit 37 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 Gräsind». 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*

52.50 (150gr.)

56.50 (250gr.)



MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES* & SAISONGEMÜSE

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

64.50 (150gr.)

76.50 (250gr.)

VORSPEISEN

ENTRÉES

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, EI & CROUTONS

Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

GAZPACHO «ANDALUZ»

MIT KNUSPRIGEM FOCACCIA & PEPERONI

NACH ANDALUSISCHEM REZEPT GROB PÜRIERT, WÜRZIG UND LEICHT PIKANT.

PERFEKT FÜR DEN SOMMER.

Gazpacho «Andaluz» avec focaccia croustillante & poivron

Préparé selon une recette andalouse traditionnelle, grossièrement mixé, savoureux et légèrement relevé. Parfait pour l'été.

14.50

SOMMERBLATTSALAT AUS FRAUENKAPPELEN MIT ERDBEEREN, MELONE & ROHSCHINKENSTREIFEN

ALLES VOM 8 KM ENTFERNTEN BAUERENFELD AUF DEM TELLER

*Salade estivale de feuilles de Frauenkappelen
avec fraises, melon & fines lanières de jambon cru*

17.50



CLASSIC-TATAR VOM BERNER RIND
MIT BRIOCHE TOAST & AUFGESCHLAGENER SALZBUTTER

DIESES TRADITIONELLE GERICHT IST EINFACH NICHT WEGZUDENKEN.

Tartare classique de bœuf bernois avec toast brioché & beurre salé fouetté

28.50

39.50

SEELÄNDER TOMATENMIX
MIT BURRATA, BASILIKUM, PFIRSICH & ACETO BALSAMICO

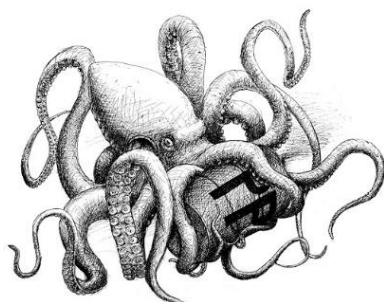
EIN FARBIGER TOMATENMIX VON UNSEREM BAUER AUS FRAUENKAPPELEN, VINCENT HOLZER.

Mélange de tomates du Seeland

avec burrata, basilic, huile d'olive vierge & aceto balsamico

Un mélange coloré de tomates de notre maraîcher de Frauenkappelen, Vincent Holzer.

17.50



DIE KRAKE
FRISCHER, PIKANTER PULPOSALAT & CHORIZO
MIT FRAUENKAPPELER STANGENSELLERIE & BASILIKUM

NACHHALTIG GEFISCHTER OKTOPUS AUS DEM MITTELMEER.

Le poulpe

*salade fraîche et légèrement piquante de poulpe au chorizo
avec céleri-branche de Frauenkappelen & basilic*

24.50

HAUPTGERICHTE IM SOMMER

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

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 Butternudeln & Saisongemüse

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

29.50

SCHWEIZER ROASTBEEF «LANDHAUS»

Traditionell für den Sommer gedacht.

Unser Roastbeef ist aus Schweizer Entrecôte hergestellt mit unserer Tatarsauce!

Traditionnellement destiné à l'été.

Notre roastbeef est composé d'une entrecôte suisse avec notre sauce tartare !

28.50

32.50

(mit / avec Pommes frites)

VEGANE «BLACK» MOMOS

UNSER TIBETER TASHI LOBSANG SAMTEN ARBEITET SEIT ÜBER 10 JAHREN IM LANDHAUS UND MACHT
NACH ALTEM HAUSREZEPT VON HAND DIE BESTEN MOMOS. SERVIERT MIT SUD & CHILLISAUCE.

*Notre Tibétain Tashi Lobsang Samten travaille au Landhaus depuis plus de 10 ans et prépare à la main, selon une
ancienne recette de la maison, les meilleurs momos. Servis avec leur bouillon et une sauce chili.*

24.50





SHORT RIPS VOM RIND

Die «queere» Rippe vom Berner Rind kommt bei uns mariniert zuerst in Pfanne und Ofen und endet zuletzt auf dem Holzkohlegrill!

Short ribs de bœuf

La côte transversale» du bœuf bernois est d'abord marinée, puis cuite à la poêle et au four, avant de finir sur le grill au charbon de bois.

38.50

DORADE EN CROUTE DE SEL

DORADE IM KLASSISCHEN SALZMANTEL IM OFEN POCHIERT – FEIN, SALZIG & GESUND

Dieses Gericht prägt unser Haus seit über 30 Jahren und gilt in der französischen Küche seit Bocuse als absoluter Klassiker.

Dorade en croûte de sel

58.50

100% KALBSBURGER VON JEANETTES BIO HOF IN LANGNAU IM FÜNF-KORN BUN MIT TOMATE & ZWIEBEL CHUTNEY

Wir können 100% hinter den Grundwerten des BIO-Hofs von Jeanette stehen und freuen uns immer wieder ihr Fleisch bei uns zu präsentieren. Der hausgemachte Burger ist 100% Fleisch und wird rosa gebraten!

Burger de bœuf bio de la ferme bio de Jeanette à Langnau, servi classique dans un pain aux cinq céréales

36.50

SEELÄNDER POULET «ASIA»

Poulet aus regional erwirtschafteten, fairen Betrieben zu erhalten ist nicht einfach. Mit der Metzgerei Simperl und mehreren Bauernhöfen im Seeland haben wir es geschafft eine nachhaltige Lösung zu finden, die Sinn macht.

Il n'est pas facile de trouver du poulet produit régionalement et de manière équitable. Avec la boucherie Simperl et plusieurs fermes du Seeland, nous avons réussi à trouver une solution durable.

38.50