



Take Away Karte
National Milestone Award Winner 2022
«non plastic & gourmet»

Liebe Landhausgäste

Sie können die folgenden Gerichte bei uns abholen.
Wir sind froh um Vorbestellungen sowie frühzeitige Anfrage,
um die Produkte frisch für Sie vorzubereiten.

Abholzeiten

Dienstag – Samstag
Jeweils abends ab 18.00 – 18.30 Uhr

Take-away



1. Ihre Bestellung abgeben unter 031 971 07 58.
Bitte **mindestens** 60 Minuten vor dem Wunsch-Esstermin anrufen.
Wir nehmen sehr gerne auch Vorbestellungen entgegen!



2. Sagen Sie uns, wann wir dies bereit machen dürfen?



Wir kochen mit frischen Waren
Ihre Bestellung auf die Wunsch-Esszeit (+/- 15 Minuten)!



3. Alles wird auf unsere Porzellan Teller angerichtet &
in Iso-Box vorbereitet für den Transport zu Ihnen nach Hause
Wir bereiten das Essen auf Wunschzeit vor & holen nach dem Essen
unsere Teller gerne wieder ab (no plastic waste).



4. Bezahlen können Sie bei Abholung.
Bar, mit Karte, Twint oder auf Rechnung.



5. «en guete» mit dem Landhausessen @ home!
Natürlich liefern wir gerne auch den passenden Wein dazu!



*einmalige Weine aus dem Landhauskeller
zum geniessen @home*

SCHAUMWEIN

Champagne "Millesimé 2013"

Vieille Vigne

Vincent Perseval, Reims, France

*Unser Hauschampagner, selbst importiert schlägt er in den Blinddegustationen
die grossen Labels!*

CHF 39.00 75cl

WEISSWEIN

Vin Viv « Sauvignon blanc »

Domaines Julien & Fils

Languedoc-Roussillon, Frankreich

2022

Der Sauvignon blanc aus Südfrankreich hat die typische Säure und dazu ist er sehr rund
und vollmundig.

CHF 38.00 75cl

ROTWEIN

Taneo Tinto Seleccion DO

Pagos de Matanegra

Ribera del Duero, Spanien

2020

Der Taneo Tinto kommt mit Eleganz, Würze und vor allem Kraft als Tempranillo aus
dem Ribera del Duero daher.

CHF 38.00 75cl



VORSPEISEN *ENTRÉES*

TRADITION

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

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

14.50

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION

MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT

SPECK, EI, CROUTONS & UNSER FRANZÖSISCHES HAUSDRESSING

Endlich ist es wieder soweit und der erste Nüsslisalat aus Mittelhäusern kommt zu uns!

Immer daran denken mit dem ersten Bodenfrost gibt's den besten regionalen Nüssler

*Salade de doucette classique de la région,
lardons, œuf, croûtons & sauce française maison*

16.50

VEGANER NÜSSLISALAT AN WASABI-ZITRONEN VINAIGRETTE

MIT MARINIERTEN GEMÜSESTREIFEN VON PASTINAKE, RÜEBLI & KÜRBIS

*Salade de doucette végane à la vinaigrette wasabi-citron
accompagnée de fines lamelles de panais, carottes et courge marinés*

15.50

MOSAİK DES MEERES

LACHS, WOLFSBARSCH & OKTOPUS

PASSIONSFRUCHTCOULIS & KARAMELLISIERTE MANGO

Mattia unser « Chef de Partie Garde Manger » zaubert eine
italienisch angehauchte Vorspeise für den Herbst.

*Mosaïque de la mer
saumon, bar et poulpe, coulis de fruit de la passion & mangue caramélisée*

22.50

KÜRBISCREMESUPPE «HOKKAIDO»

MIT LAVENDEL & KÜRBISTATAR

Diese Kombination läutet den Herbst ein. Dario kombiniert mit der ausgeklügelten Kombination
eine wunderbare Herbstvorspeise. Unbedingt probieren.

*Crème de courge «Hokkaido»
avec lavande & tartare de courge*

17.50



HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln
Butterrösti & knackigem Rosenkohl mit Zitrone

*Foie de porc Duroc 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 & Rotkraut mit Marroni

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

27.50

VEGANE SPÄTZLIPFANNE

MIT RANDENWÜRFEL, STEINPILZCRÈME & ROSMARINCRUMBLE

Mit diesen Spätzli machen wir sogar die Südtiroler glücklich und hoffentlich auch Sie.

*Cassiolette de spätzli vegane
dés de betterave, crème de cèpes & crumble au romarin*

29.50



HAUPTGERICHTE VOM WILD

PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE

GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE

SPÄTZLI & HAUSGEMachten HERBSTBEILAGEN

*Escalope de chevreuil rôtie à la sauce de chasse à la crème
spätzli & contours de chasse maison*

49.50

TAGLIATA VOM HIRSCH

MIT EINGELEGTER SCHWARZER BAUMNUSS AUS OBERSCHERLI

WILD-ROTWEINJUS, SPÄTZLI & WILDBEILAGEN

Unsere Jäger schießen nur Hirschhälften,
das Fleisch ist zart und passt in die Herbstzeit.

*Entrecôte de cerf rôti rosé
jus de gibier au vin rouge, spätzli & contours de chasse*

48.50

«LANDHAUS PFEFFER» AUS HIESIGER JAGD

VON DER GAMS, DEM REH ODER DEM HIRSCH

MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Nach dem Rezept von meinem Vater aus Hinterfultigen.

*Civet « Landhaus » chamois, chevreuil, cerf
de chasse locale avec ses contours
spätzlis & garniture d'automne*

notre personal vous présente volontiers les propositions actuelles selon les disponibles.

38.50



LANDHAUS - SPECIAL

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

SIE KÖNNEN UNSER RINDSENTRECÔTE IN ZWEI VARIANTEN BESTELLEN.

Auf dem Teller serviert nach ihrer Garstufe gebraten

oder

*„wie im Landhaus gewohnt“ im Pfännli serviert !
(halten Sie zuhause ihr Fondue-Rechaud bereit
und eine Pfanne mit dünnem Boden)*

*Schweizer Rindsentrecôte „Landhaus“ im Pfännli serviert mit aufgeschäumter
Kräuterbutter, Pommes Allumettes & Saisongemüse
Entrecôte de bœuf suisse « Landhaus » servie en cocotte
beurre moussoux aux fines herbes, pommes allumettes et légumes de saison*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

Herkunftsdeklaration

Entrecôte Rind	Schweiz
Suuri Lääberli	Schweiz (Duroc Schweine, Aargau)
Hackbraten	Schweiz (Kalb, Schwein, Rind)
Lachs	Atlantik
Oktopus	Atlantik
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Reh, Hirsch, Gems	Schweiz & Deutschland
Brot und Backwaren	Hausgemacht & Schweiz



Dessert & Käse

VERMICELLE & WEISSE SCHOKOLADE
WEISSE SCHOKOLADE MIT VERMICELLEMousse
Vermicelles & Chocolate blanc
15.50

TIRAMISU VOM HERBST
Tiramisu d'automne
14.50

DUO VOM AROMATISCHEN SCHOKOLADENMOUSSE
Duo de mousse au chocolate aromatique
14.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille
Espresso
Haselnuss
Fior di Latte

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone	Mango
Schokolade	Marroni
Grüner Apfel	Kürbis

Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel	4.50	mit Rahm	1.80
-----------------	------	----------	------

Für Allergen-Informationen können Sie uns anrufen!
Die Preise verstehen sich inklusive 2.6 Prozent Mehrwertsteuer/ 2.6% TVA inclus