

GASTSTUBE

UNSERE MONTAGABENDKARTE *Sommer, Sonne, Holzkohle*

*Unser Haus wurde das erste Mal 1671 erwähnt. Seit über 350 Jahren wird
in diesem Haus gelacht, geweint und über gutes Essen gesprochen.*

*Geniessen Sie Ihre Stunden in unserem historischen Gemäuer
und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.*

Schön sind sie unser Gast!

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

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST. 8.1% SOWIE IN CHF
NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN CHF ET INCLUENT LA TVA (8.1%)





VORSPEISEN *ENTRÉES*

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, EI & CROUTONS
Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

GAZPACHO «ANDALUZ» MIT KNUSPRIGEM FOCACCIA & PEPPERONI

NACH ANDALUSISCHEM REZEPT GROB PÜRIERT, WÜRZIG UND LEICHT PIKANT.
PERFEKT FÜR DEN SOMMER.

*Gaspacho « 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



HAUPTGERICHTE IM SOMMER

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

SCHWEIZER RINDS-ENTRECÔTE

Unser Schweizer Entrecôte wird sechs Wochen gelagert.

Im Sommer direkt vom Grill.

Notre entrecôte suisse est entreposée durant six semaines avant de vous être servie.

En été, directement du grill.

52.50 (150 gr)

56.50 (250 gr)

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

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

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



DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

Mousse aux Chocolat

Tiramisu

6.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

12.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

19.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille

Espresso

Matcha

Fior di Latte

Ruhm-Raisin

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone

dunkle Schoggi

weisse Pfirsich

Scherli Kirsche

Berner Rhabarber

Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

5.00

mit Rahm

1.80

