

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

Sommer, Sonne & Holzkohle

Marc, Dario, Giuseppe, Albino, Michael, Remo & Tom kochen mit unseren Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe.

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».*

*«Share Menu» verschiedene Vorspeisen,
saisonal angepasste Hauptspeisen & Dessertauswahl*

125.50 CHF pro Person

Um das Erlebnis abzurunden, empfehlen wir ihnen unsere Weinstrasse aus dem Landhauskeller mit über 12'500 gelagerten Flaschen.

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 Grasrind». 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 Grasrind - BIO » servie en cocotte,
beurre Café de Paris, pommes allumettes & légumes de de saison*

64.50 (150gr.)

76.50 (250gr.)

VORSPEISEN
ENTRÉES

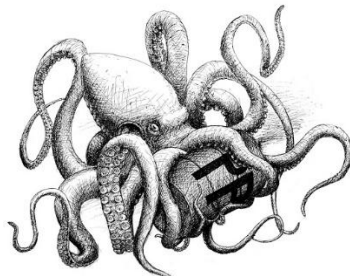
CLASSIC-TATAR VOM BERNER RIND
MIT BRIOCHE TOAST & AUFGESCHLAGENER SALZBUTTER

DIESES TRADITIONELLE GERICHT IST EINFACH NICHT WEGZUDENKEN.

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

28.50

39.50



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*

26.50

SOMMERBLATTSALAT DIRÄKT VOM BUUR
MIT ERDBEEREN, MELONE & ROHSCHINKENSTREIFEN

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

19.50





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.*

19.50

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.*

16.50

NOS GROSSES PIÈCES CLASSIQUE
AB ZWEI GÄSTEN

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

Der Klassiker ab zwei Gästen, seit 35 Jahren auf unserer Speisekarte.
Wir servieren das Filet in zwei Service, auf der Holzkohle grilliert.

im ersten Service mit unserem Baked Patatote & Grillgemüse,

im zweiten Service mit mediterranem Panzanella.

Im Sommer gibt es dazu unsere Grillsaucen!

*Le classique inoubliable, dès deux personnes, depuis 34 ans sur notre carte. Nous servons le filet en deux services –
Au premier service, accompagné de notre pomme de terre au four et de légumes grillés.*

Au deuxième service, accompagné d'une panzanella méditerranéenne.

En été, servi avec notre sélection de sauces pour grillades.

66.50 pro Person

HAUPTGERICHTE IM SOMMER

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

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

GRILLKLASSIKER AUF DER HOLZKOHLE

KALBS-RIB-EYE

EINFACH ABER AUCH EINFACH GUT! AUS DER REGION

Classique du grill au charbon de bois

Rib-eye de veau

52.50

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 UND 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.

26.50





HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

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

42.50

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.

44.50

Wählen Sie aus folgenden, saisonalen Beilagen

Backed Potatoes mit Sauerrahm & Schnittlauch

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

*

Gedämpfte vegane 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 – aioli noir – teriyaki – caramel au chili