LANDHAUS LIEBEFELD

GASTSTUBE
SOMMER, SONNE & HOLZKOHLE

Trotz der erhöhten Lebensmittelpreise versuchen wir mit regionalen und fairen Lieferanten die beste Lösung zu finden, um unsere Gerichte fein und nachhaltig zu kochen.

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

Senti, Dario, Marc, Mattia, Michael & 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.

Zum Menu und den à la carte Gerichten servieren wir unsere Grillsaucen

Feurige Chimmi Churri
Joghurt & Minze
geräucherte BBQ Sauce
Senf-Honig Sauce

& knackiges Fenchelgemüse mit Orangencumble & Seeländer Chabis.

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

LANDHAUS LIEBEFELD

VORSPEISEN
ENTRÉES

TRADITION
Unser Haussalat mit Speck, Pilzen, Peperoni, Ei & Croutons

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

14.50

MELONENKALTSCHALE
mit grillierter Melone, Chili & grünem Apfel
zweierlei Melone, serviert als erfrischender Start in den Abend

Soupe froide de melon
avec melon grillé, piment et pomme verte

19.50

CARNE CRUDA
mit gebeiztem Eigelb, fleur de sel, nativem Olivenöl & Panama-Rum
dazu getoastetes Rusticobrot
Unser von handgeschnittenes grobes Rindsentrecôte überzeugt mit Einfachheit und Geschmack

Carne Cruda avec jaune d'œuf mariné, fleur de sel, huile d'olive native & rhum de Panama
accompagné de pain rustique grillé

26.50 / 36.50

VARIATION VON BURRATA & SEELÄNDER TOMATEN
Die klassische Vorspeise mit Burrata Espuma & zehnjährigem Aceto Balsamico

Variation de burrata et de tomates de Seeland

19.50

GAZPACHO «ANDALUZ»
Tomate – Peperoni – Gurke – Basilikum in der Balance
mit zwei Bruschetta mit Kurkuma & schwarzer Olive

Tomate – poivron – concombre – basilic en équilibre
servi avec deux bruschette à curcuma & olive noire

18.50

LANDHAUS LIEBEFELD

HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

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

27.50

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)

WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Der Klassiker mit Pommes frites & Preiselbeeren.
Das Gemüse dient lediglich der Dekoration
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

LANDHAUS LIEBEFELD

HAUPTGERICHTE GEGRILLT AUF DEM GREEN EGG

PLATS PRINCIPAUX DI GRIL GREENEGG

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 gril au charbon de bois.

38.50 (180 gr.)

SECRETO VOM DUROC SCHWEIN

Das «Secreto» ist unser Geheimstück vom edlen Duroc Säuli.
Perfekt auf der Holzkohle gegrillt!

Secreto de porc Duroc
Le «Secreto» est notre pièce secrète du noble porc Duroc. Parfaitement grillé au charbon de bois !

36.50 (180 gr.)

LABEL ROUGE LACHS AUS SCHOTTLAND

mit natürlicher Aufzucht & geringer Besatzdichte garantiert dieses Label
eine nachhaltige Lösung zum konventionellen Lachsfang aus Norwegen,
serviert mit Fenchelstreifen & Pernod

Saumon Label Rouge d'écosse
Grâce à un élevage naturel et une faible densité d'élevage, ce label garantit une alternative durable à la pêche conventionnelle du saumon en Norvège, servi avec des lamelles de fenouil et du Pernod.

48.50

VEGANER ZIGARRENBÖREK

mit Zucchini, Kichererbse & Aubergine
100% vegan – aussen knackig und innen heiss! Feines
Essen im Sommer geht auch ohne Fleisch & dessen Co.

Börek en forme de cigare vegan
avec courgette, pois chiches & aubergine

36.50

VEGETARISCHE SPAGHETTI

mit Agrumen des Sommers verfeinert
Eine italienische Leibspeise im Sommer, lauwarm serviert, erfrischend und doch Pasta!

Spaghetti froids végétariens rehaussés d'agrumes d'été.
Un plat estival italien par excellence, servi tiède – rafraîchissant, et pourtant… des pâtes !

29.50

LANDHAUS LIEBEFELD

Seeländer Poulet «Tikka Marinade»

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

100% Kalbsburger

von Jeanettes BIO Hof in Langnau
im Fünf-Korn Bun mit Tomate & konfierter Zwiebel

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 (200 gr.)

Schweizer Rinds-Entrecôte

Unser Schweizer Entrecôte wird sechs Wochen gelagert.
Im Sommer direkt vom Grill. Auf Wunsch auch im Pfännli serviert.

Notre entrecôte suisse est entreposée durant six semaines avant de vous être servie. En été, directement du gril.

48.50 (150 gr.)
54.50 (250 gr.)

Wählen Sie ausfolgenden, saisonalen Beilagen

Backed Potatoes mit veganem Sauerrahm & Schnittlauch
Pommes de terre au four avec de la crème aigre végétalienne et de la ciboulette.

*

Grillierte Wassermelone mit mariniertem Feta
Melon d'eau grillée avec feta marinée

*

Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum
Panzanella – Salade de pain toscan avec des tomates cerises, des olives et du basilic.