



GASTSTUBE

DER SOMMER IST ENDLICH DA...

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 Orangencumle & 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%)



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

RINDSTATAR

mit gebeiztem Eigelb & Panama-Rum

dazu getoastetes Rusticobrot

Unser von handgeschnittenes Rindstatar überzeugt mit Einfachheit und Geschmack

Tartare de bœuf avec jaune d'œuf mariné & 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



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



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 grill 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.)

IN DER ALUFOLIE POCHIERTER KABELJAU VOM GREEN EGG

mit Fenchelstreifen & Pernod

*Cabillaud poché en papillote sur le Green Egg
avec lamelles de fenouil & Pernod*

52.50

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



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 grill.*

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.