



GASTSTUBE

Neues Beginnt im Frühling

UNSERE MONTAGABENDKARTE

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.

Unser Chef Tom Christen kocht heute Abend für Sie mit Hingabe und frischen Produkten.

Schön sind sie unser Gast!



VORSPEISEN

ENTRÉES

TRADITION

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

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

14.50

FRÜHLINGSKOMPOSITION

VERSCHIEDENE, EINGELEGTES GEMÜSE AUS DER REGION MIT BLATTSALATBOUQUET
wir möchten das saisonale Gemüse mit allen Facetten auf dem Teller haltbar machen.

Dabei arbeiten wir mit regionalen Bauern & Seeländer Gemüse

*Saisonniers légumes présentés sous toutes leurs facettes dans l'assiette
bouquet de Salade*

17.50

SPARGELSALAT

MIT GRÜNEM BLATTSALAT & BÄRLAUCHVINAIGRETTE

Die Spargeln aus Fräschels gehören zu unseren Traditionswerten.

*Salade d'asperges avec vinaigrette à l'ail des ours,
accompagnée des bouquet de salade verte*

19.50

SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER

SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

Die letzten kalten Monate sind angezählt.

Die Gemüselager werden kleiner und schon bald naht der Frühling.

*Crème de jeunes carottes, orange & gingembre fraîche
service avec crème liquide*

17.50



HAUPTGERICHTE KLASSIK

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

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 saison*

48.50 150 gr

54.50 250 gr

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & Saisongemüse

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

27.50

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



HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Von der BIO Bäuerin Jeannette Rüeßegger direkt aus Langnau
*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,
des frites, des légumes et des aïelles*

49.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN & TUNAFILET

MIT KRÄFTIGEM SEPIA GEWÜRZT & GAZPACHOGEL

Diese Kombination ist gewagt und macht richtig Spass im Gaumen.
Lassen Sie sich vom Frühling verführen.

*Carnoli BIO Risotto de Turin & thon fraîche
assaisonné avec une intense seiche & gel de gaspacho*

42.50

VEGETARISCHES RISOTTO

MIT FRÄSCHELSE SPARGELN, ERDBEERCRUMBLE & GEL

Dieses Risotto ist ein Gaumenschmaus mit der Kombination
und kann auf Wunsch auch **vegan** serviert werden.

*Risotto végétarien (ou végan)
avec asperges de Fräschels, crumble de fraises & gel*

22.50 / 36.50



DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

Mousse aux Chocolat

Tiramisu

5.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

9.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

15.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille

Espresso

Pistazie

Matcha

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone

Schokolade

Tropical

Mango

Erdbeere

Rhabarber

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

4.50

mit Rahm

1.80