



GASTSTUBE

UNSERE MONTAGABENDKARTE

«FÜR SAISONALES KOCHEN IST DER HERBST UNSERE LIEBLINGSJAHRESZEIT»

FREUEN SIE SICH ÜBER DIE KLASSISCHEN KREATIONEN,
BEGLEITET VON NEUEN IDEEN.

UNSER CHEF TOM CHRISTEN KOCH 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

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION

MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT

SPECK, EI, CROUTONS & UNSER FRANZÖSISCHES HAUSDRESSING

Endlich ist es wieder soweit und der erste Nüsslisalat aus Mittelhäusern kommt zu uns!
Immer daran denken mit dem ersten Bodenfrost gibt's den besten regionalen Nüssler

*Salade de doucette classique de la région,
lardons, œuf, croûtons & sauce française maison*

16.50

VEGANER NÜSSLISALAT AN WASABI-ZITRONEN VINAIGRETTE MIT MARINIERTEN GEMÜSESTREIFEN VON PASTINAKE, RÜEBLI & KÜRBIS

*Salade de doucette végane à la vinaigrette wasabi-citron
accompagnée de fines lamelles de panais, carottes et courge marinés*

15.50

KÜRBISCREMESUPPE «HOKKAIDO»

MIT LAVENDEL & KÜRBISTATAR

Diese Kombination läutet den Herbst ein. Dario kombiniert mit der ausgeklügelten Kombination eine wunderbare Herbstvorspeise. Unbedingt probieren.

*Crème de courge «Hokkaido»
avec lavande & tartare de courge*

17.50



HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln
Butterrösti & knackigem Rosenkohl mit Zitrone
*Foie de porc Duroc 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 & Rotkraut mit Marroni
*Rôti haché maison, sauce moutarde à la crème,
nouilles au beurre & légumes de saison*

27.50

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

„LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT

mit aufgeschäumter Kräuterbutter, Pommes Allumettes & Herbstgemüse
*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



HAUPTGERICHTE VOM WILD

PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE

GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE

SPÄTZLI & HAUSGEMachten HERBSTBEILAGEN

*Escalope de chevreuil rôti à la sauce de chasse à la crème
spätzli & contours de chasse maison*

49.50

«LANDHAUS PFEFFER» AUS HIESIGER JAGD

VON DER GAMS, DEM REH ODER DEM HIRSCH

MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Nach dem Rezept von meinem Vater aus Hinterfultigen.

*Civet « Landhaus » chamois, chevreuil, cerf
de chasse locale avec ses contours
spätzlis & garniture d'automne*

notre personal vous présente volontiers les propositions actuelles selon les disponibles.

38.50

HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE

VEGANE SPÄTZLIPFANNE

MIT RANDENWÜRFEL, STEINPILZCRÈME & ROSMARINCRUMBLE

Mit diesen Spätzli machen wir sogar die Südtiroler glücklich und hoffentlich auch Sie.

*Cassiolette de spätzli vegane
dés de betterave, crème de cèpes & crumble au romarin*

29.50



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

Glacé – Spezialitäten

Vanille

Espresso

Haselnuss

Fior di Latte

Sorbets (alle vegan)

Zitrone

Schokolade

Grüner Apfel

Mango

Marroni

Kürbis

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

3.80

mit Rahm

1.50