



GASTSTUBE

UNSERE MONTAGABENDKARTE

«FÜR SAISONALES KOCHEN IST DER HERBST UNSERE LIEBLINGSJAHRESZEIT»

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

DAS WILD WIRD VON FÜNF JÄGERN GESCHOSSEN UND ZUSÄTZLICH AUS DER
SCHWEIZ UND DEUTSCHLAND ZU UNS GEBRACHT. DIE TIERE AUS HIESIGER JAGD
KOMMEN VON FRAUENKAPPELEN BIS ZUM GANTRISCHGEBIET SOWIE DEM BERNER
OBERLAND.

SCHÖN SIND SIE UNSER GAST!

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

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

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION

MIT SCHWEIZER PILZEN, EINGELEGTEM KÜRBIS
& UNSER HAUSDRESSING

*Salade de doucette classique de la région
Aux champignons suisses, légumes marinés
& notre vinaigrette maison*

16.50

GERÖSTETE KÜRBISCREMESUPPE «KNIRBS»

MIT KÜRBISKERNÖL & KERNEN

*Velouté de courge rôtie « Knirbs »
à l'huile de graines de courge & graines de courge*

16.50



HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln

Butterrösti & glasiertes Herbstgemüse

*Foie de porc Duroc sauté au vinaigre de framboises, fines herbes & oignons,
rösti au beurre & légumes de saison*

26.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & glasiertes Herbstgemüse

*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*

52.50 150 gr

56.50 250 gr



HAUPTGERICHTE VOM WILD

PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE

GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE SPÄTZLI & HAUSGEMachten HERBSTBEILAGEN

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

49.50

«LANDHAUS PFEFFER» AUS HIESIGER NIEDERJAGD NACH TAGESANGEBOT MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

*«Poivre du Landhaus» issu de la chasse locale
selon l'arrivage du jour
avec spätzli & garnitures automnales*

38.50

HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN MIT SCHWARZEM GANTRISCH TRÜFFEL AM TISCH IM PARMESANLAIB SERVIERT MIT ESPUMA VOM SPINAT

*Risotto Carnaroli de Turin
au truffe noire du Gantrisch & sabayon au parmesan*

24.50 / 38.50





DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

6.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

12.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

19.50

Glacé – Spezialitäten

Vanille

Espresso

Fior di Latte

Piemonteser Haselnuss

Sorbets (alle vegan)

Zitrone

Schokolade

Marroni-Verjus

Ananas

Brombeere

Alle Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

4.50

mit Rahm

1.80