

*Take Away Karte  
sowie auch Lieferdienst nach Hause  
National Milestone Award Winner 2022  
«non plastic – gourmet – delivery»*

*Liebe Landhausgäste*

Sie können die folgenden Gerichte bei uns abholen oder bestellen,  
wir liefern Sie gerne zu ihnen nach Hause oder ins Geschäft.

Wir sind froh um Vorbestellungen sowie frühzeitige Anfrage,  
um die Produkte frisch für Sie vorzubereiten.

*Lieferzeiten*

Dienstag – Samstag  
Jeweils abends ab 18.30 – 21.30 Uhr

Take-away oder Hauslieferdienst



1. Ihre Bestellung abgeben unter 031 971 07 58.  
Bitte **mindestens** 60 Minuten vor dem Wunsch-Esstermin anrufen.  
Wir nehmen sehr gerne auch Vorbestellungen entgegen!



2. Sagen Sie uns, wann wir es zu ihnen liefern dürfen?



- Wir kochen mit frischen Waren  
Ihre Bestellung auf die Wunsch-Esszeit (+/- 30 Minuten)!



3. Alles wird auf unsere Porzellan Teller angerichtet  
Wir bringen das Essen auf die Wunschzeit und  
holen nach dem Essen unsere Teller gerne wieder ab (no plastic waste).



4. Bezahlen können Sie bei Lieferung oder Abholung.  
Bar, mit Karte, Twint oder auf Rechnung.



5. «en guete» mit dem Landhausessen @ home!  
Natürlich liefern wir gerne auch den passenden Wein dazu!



*einmalige Weine aus dem Landhauskeller  
zu Bring@home Preisen*

## *SCHAUMWEIN*

---

Champagne "Millesimé 2013"  
Vieille Vigne  
Vincent Perseval, Reims, France

*Unser Hauschampagner, selbst importiert schlägt er in den Blinddegustationen  
die grossen Labels!*

CHF 39.00 75cl

## *WEISSWEIN*

---

Château Mire l'Etang  
« la Clape »  
Lanquedoc Roussillon, Sud de France  
2022

CHF 38.00 75cl

*Das einzigartige Weingut direkt an der steilen Küste ergibt mineralische Weissweine  
mit viel Frische und Tiefe. Für uns eine perfekte Assemblage!*

## *ROTWEIN*

---

Nato dell'Amor  
Toscana, Italia  
Vini Garibaldi  
2019

*Sommerlicher Mix aus Sangiovese, Merlot & Syrah.*

CHF 38.00 75cl



## 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 dem Seeland 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 HIMBEERVINAIGRETTE

MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN AUS DEM SEELAND

*Salade de doucette vegan à la vinaigrette de framboises avec pleurotes poêlés*

16.50

### KÜRBISSCHNITTE MIT LOSTALLO LACHS AUS GRAUBÜNDEN

Haben Sie Lust auf eine kleine, aber feine Vorspeise.

Dann geniessen Sie diese extra kleine Portion zum Start in den Herbst.

Der Lostallo Lachs ist unser Favorit, weniger Fett, nachhaltig hergestellt aus den Schweizer Alpen.

*Tranches de potiron avec saumon de Lostallo des Grisons*

*Envie d'une petite mais délicieuse entrée ?*

*Dégustez cette petite portion spéciale pour débiter l'automne.*

*Le saumon de Lostallo est notre favori, moins gras et produit de manière durable dans les Alpes suisses.*

14.50

### STEINPILZCASSOLETTE AUS DEM GANTRISCHGEBIET

Frische Steinpilze frisch angebraten. Eine einfache bekömmliche Vorspeise für den Herbst: «en guete».

*Cassolettes aux cèpes de la région de Gantrisch*

Des cèpes frais légèrement poêlés. Une entrée simple et digeste pour l'automne : «Bon appétit».

24.50

### KÜRBISCREMESUPPE «HOKAIDO»

MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNEN

Der Hokaido Kürbis läutet den Herbst ein. Diese Suppe gibt Kindheitserinnerungen

*Crème de courge, huile de potiron & graines de courge*

17.50



## 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

#### CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN

*mit Gantrischtrüffel & mariniertem Spinat im «Boule de Lille» serviert*

Risotto Carnaroli de Turin avec truffe de Gantrisch et épinards marinés, servi dans une Boule de Lille.

24.50 / 39.50



## HAUPTGERICHTE VOM WILD

*PLATS PRINCIPAUX DE CHASSE*

---

### GEBRATENES REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

Wir möchten den Herbst bei gewissen Gerichten nicht neu erfinden!  
Dieses Gericht ist einfach gut so wie es seit 34 Jahren ist.

*Escalope de chevreuil sauce chasseur,  
spätzlis & garniture d'automne*

46.50

### HIRSCHENTRECÔTE VOM MEYERHOF AUS SÜDDEUTSCHLAND WILD-ROTWEINJUS, SPÄTZLI & WILDBEILAGEN

Geniessen Sie dieses Wildgericht, rosa gebraten, dann gibt's den besten Geschmack

*Entrecôte de cerf de l'Allemagne du sud,  
jus au vin rouge, spätzlis & garniture de chasse*

48.50

### «LANDHAUS PFEFFER VOM REH» AUS HIESIGER NIEDERJAGD MIT SPÄTZLI & HERBSTLICHEN BEILAGEN

Nach dem Rezept von meinem Papa aus Hinterfultigen.

*Civet « Landhaus » de chasse locale,  
spätzlis & garniture d'automne*

38.50



## LANDHAUS - SPECIAL SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

---

SIE KÖNNEN UNSER RINDSENTRECÔTE IN ZWEI VARIANTEN BESTELLEN.

*Auf dem Teller serviert nach ihrer Garstufe gebraten*

*oder*

*„wie im Landhaus gewohnt“ im Pfännli serviert !  
(halten Sie zuhause ihr Fondue-Rechaud bereit  
und eine Pfanne mit dünnem Boden – wir bringen Teller)*

*Schweizer Rindsentrecôte „Landhaus“ im Pfännli serviert mit aufgeschäumter  
Kräuterbutter, Pommes Allumettes & Saisongemüse  
Entrecôte de bœuf suisse « Landhaus » servie en cocotte  
beurre moussoux aux fines herbes, pommes allumettes et légumes de saison*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

### *Herkunftsdeklaration*

---

Entrecôte Rind	Schweiz
Kalb	Langnau, Schweiz
Hackbraten	Schweiz (Kalb, Schwein, Rind)
Suuri Läberli	Schweiz (Duroc Schweine, Aargau)
Poulet	Schweiz
Tuna	Westlicher Pazifik
Gams, Hirschpfeffer, Hirschentrecôte	hiesige Jagd (Entrecôte auch D)
Rehschnitzel, Rehrücken, Rehpfeffer	hiesige Jagd & Deutschland
Brot und Backwaren	Hausgemacht & Schweiz



## *Dessert & Käse*

---

### HERBST DESSERT

CREME BRULEE BODEN MIT MARRONIMOUSSE & FLEUR DE SEL GLACE

Plateau de crème brûlée avec mousse de marrons & glace à la fleur de sel  
15.50

### TARTE TATIN

GESTÜRZTER APFELKUCHEN SERVIERT MIT VANILLEGLACE

Tarte Tatin servie avec de la glace à la vanille  
13.50

### TIRAMISU VOM HERBST

ZITRONE, JAPANISCHE AUBERGINE, MASCARPONE

Tiramisu d'automne - Citron, aubergine japonaise, mascarpone  
14.50

### GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille  
Espresso  
Stracciatella  
Marroni

### SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone  
Schokolade  
Mango  
Himbeere  
Aprikose

*Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht*

Preis pro Kugel            3.80

mit Rahm            1.50

Für Allergen-Informationen können Sie uns anrufen!  
Die Preise verstehen sich inklusive 2.6 Prozent Mehrwertsteuer/ 2.6% TVA inclus