

Business Lunch am Mittag
Business lunch à midi

Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.

À midi nous vous servons un plat du jour saisonnier et léger.

Businesslunch mit drei Gängen
72.50

«le voyage»
Rôtisserie

Der Herbst ist angekommen und wir möchten Sie auf eine kulinarische Reise entführen mit herbstlichen Gerichten.

Lassen Sie sich verführen von Lachs, Kürbis, Trüffel, Reh & für einmal auch Madeira.

Tashi, Siri, Mateo, Milan, Kelwyn, Selin, Senti, Dario, Nicola, Giuseppe, Marc & Tom kochen für Sie mit Hingabe und frischen Produkten.

Schön sind sie unser Gast, wir hoffen Ihnen einen Moment der Ruhe und des Geniessens zu schenken bei uns im Landhaus Liebefeld.

«le voyage» in sechs Gängen
112.50



VORSPEISEN

ENTRÉES

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

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

www.le-caveau-bern.ch

Ab 24. Oktober 2024 Nachhaltig_Gourmet – einzigartig erleben...

Menu «lasaisonSIX»





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



HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX D'AUTOMNE

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

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



NOS GROSSES PIÈCES (AB ZWEI GÄSTEN)

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SAUCE BÉARNAISE & ROTWEIN-PINOT NOIR JUS

*Le fameux Chateaubriand,
servi avec sauce béarnaise & jus au vin rouge*

IM 1. SERVICE MIT SPÄTZLI & ZITRONEN-ROSENKOHL

1^{er} service: spätzli & choux de Bruxelles au citron

IM 2. SERVICE MIT ROTKRAUTSTRUDEL & MARRONI

2^{ème} service: pommes de terre au four & marrons

66.50 – pro Person

IM OFEN POELIERTER FASAN

MIT POMMES NATURE, CHAMPAGNER-SAUERKRAUT, SPECK & BEURRE NOISETTE
Seit über 34 Jahren nach elsässischer Art bei uns auf der Karte. Der ganze Fasan wird vor den Gästen tranchiert. Dabei bleibt das Fleisch zart und geschmackvoll.

*Faisan poêlé au four avec pommes nature,
choucroute au champagne, lard & beurre noisette*

52.50 – pro Person

REHRÜCKEN AM KNOCHEN POELIERT AN WILDRAHMSAUCE

MIT SPÄTZLI & KLASSISCHER WILDGARNITUR

Was wäre der Herbst ohne diesen einmaligen Hauptgang. Viele Rücken sind von unseren Jägern geschossen. Dazu arbeiten wir mit der Süddeutschen Zucht Meyer zusammen.

*Selle de chevreuil mijotée sur l'os, sauce chasseur
spätzlis & garniture de chasse*

69.50 – pro Person

FANGFRISCH AUS DEM MEER

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE POCHIERT

MIT SALZKARTOFFELN & JUNGEM SPINAT

Pêché frais en mer - Offre du jour Tous nos poissons entiers sont pochés au four dans une croûte de sel. Servis avec des frites nature et des légumes d'hiver

52.50 – pro Person