

*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

Vin Viv « Sauvignon blanc»

Domaines Julien & Fils

Languedoc-Roussillon, Frankreich

2022

Der Sauvignon blanc aus Südfrankreich hat die typische Säure und dazu ist er sehr rund und vollmundig.

CHF 38.00 75cl

ROTWEIN

Taneo Tinto Seleccion DO

Pagos de Matanegra

Ribera del Duero, Spanien

2020

Der Taneo Tinto kommt mit Eleganz, Würze und vor allem Kraft als Tempranillo aus dem Ribera del Duero daher.

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

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'ai des ours,
accompagnée des bouquet de salade verte

19.50

ZWEIFARBIGE SPARGELCRÈMESUPPE AUS FRÄSCHELS

Der Klassiker im neuen Kleid. Erleben Sie die Spargelsuppe einmal anders...
Velouté bicolore d'asperges de Fräschels

17.50

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

TUNA CARPACCIO MIT ZITRONE & BRENNESSELPESTO

MIT NATIVEM OLIVENÖL & FLEUR DE SEL
Ein Klassiker auf unserer Frühlingkarte, nachhaltig nach MSC Regeln gefischt.
Carpaccio de thon au citron & pesto d'ortie
avec huile d'olive vierge & fleur de sel

29.50



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

27.50

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

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

49.50

HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

FILET VON DER WILDEN ZAHNBRASSE ROYAL AUS DEM ATLANTIK

SERVIERT AN EINER DILL-ZITRONEN VELOUTÉ MIT GEBRATENEN SPARGELN & BRATKARTOFFELN
Denté royal sauvage de l'atlantique
servi avec un velouté à l'aneth et au citron,
accompagné d'asperges poêlées & pommes de terre rissolées.

59.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN & TUNAFILET

MIT KRÄFTIGEM SEPIA GEWÜRZT & GAZPACHOGEL
Carnoli BIO Risotto de Turin & thon fraîche
assaisonné avec une intense seiche & gel de gaspacho

42.50

VEGETARISCHES RISOTTO

MIT FRÄSCHELSENER SPARGELN, ERDBEERCRUMBLE & GEL
Risotto végétarien (ou végan)
avec asperges de Fräschels, crumble de fraises & gel

22.50 / 36.50



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
Brot und Backwaren	Hausgemacht & Schweiz

Dessert & Käse

SCHOKOLADE PUR MIT PISTAZIE
 SCHOGGIFONDANT MIT PISTAZIENGLACÉ, SCHOGGICRUMBLE & PISTAZIENCAKE
 Fondant au chocolat avec glace à la pistache, crumble au chocolat & cake à la pistache
 16.50

ERDBEERDESSERT
 ERBEERENMOUSSE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN, JOGUHRTGLACÉ & WEISSER SCHOGGI
 Mousse aux fraises avec fraises marinées, glace au yaourt & chocolat blanc
 16.50

DUO VOM AROMATISCHEN SCHOKOLADENMOUSSE
 Duo de mousse au chocolate aromatique
 14.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN	SORBETS (ALLE VEGAN)	
Vanille	Zitrone	Mango
Espresso	Schokolade	Erdbeere
Pistazie	Tropical	Rhabarber
Matcha		

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel 4.50 mit Rahm 1.80
