

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