



GASTSTUBE

Der Herbst ist unsere Lieblingsjahreszeit für saisonales Kochen

UNSERE MONTAGABENDKARTE

Unser Haus wurde das erste Mal 1671 erwähnt. Seit über 350 Jahren wird in diesem Haus gelacht, geweint und über gutes Essen gesprochen.

Geniessen Sie Ihre Stunden in unserem historischen Gemäuer und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Unser Chef Tom Christen koch heute Abend für Sie mit Hingabe und frischen Produkten.

Schön sind sie unser Gast!



VORSPEISEN

ENTRÉES

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPPERONI, 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

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 KLASSIK

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

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

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & Saisongemüse

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

27.50

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



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

«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

VEGANE SPÄTZLIPFANNE MIT KÜRBIS, PILZEN & SAISONALEM HERBSTGEMÜSE

Für einmal ein veganes Gericht, dass genau in den Herbst passt!

*Cassolette de spätzli vegane
courge, champignons & légumes d'automne*

29.50



DESSERTS

AUSWAHL AN KLEINEN DESSERT'S AUS DEM GLAS

Assortiments des mini Desserts Landhaus

Mousse aux Chocolat

Tiramisu

5.50 / Stk

SCHAUMIG-CREMIGES MOKKAGLACE MIT HASELNUSSKROKANT

Café glacé maison et nougatine de noisettes

9.50

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VOM KÄSEWAGEN

Assortiment de fromages suisses de notre chariot

15.50

GLACE – SPEZIALITÄTEN

Vanille

Espresso

Haselnuss

Fior di Latte

SORBETS (ALLE VEGAN)

Zitrone

Schokolade

Grüner Apfel

Mango

Marroni

Kürbis

Alles Sorbets & Glacé sind bei uns hausgemacht

Preis pro Kugel

3.80

mit Rahm

1.50