



DER HERBST IST UNSERE LIEBLINGSJAHRESZEIT FÜR SAISONALES KOCHEN

FREUEN SIE SICH ÜBER DIE KLASSISCHEN KREATIONEN,
VON NEUEN IDEEN BEGLEITET.

DAS WILD WIRD VON FÜNF JÄGERN GESCHOSSEN UND ZUSÄTZLICH AUS DER SCHWEIZ
UND DEUTSCHLAND ZU UNS GEBRACHT. DIE TIERE AUS HIESIGER JAGD KOMMEN VON
FRAUENKAPPELEN BIS ZUM GANTRISCHGEBIET UND DEM BERNER OBERLAND.

SCHÖN SIND SIE UNSERE GÄSTE – WIR FREUEN UNS, ALS GASTGEBER UND IN DER KÜCHE
SIE ZU BEWIRTEN BEI UNS IM LANDHAUS LIEBEFELD.

JACQUELINE WANDER, TOM CHRISTEN
& DAS LANDHAUSTEAM

BISTROMENU

MENU BISTRO

klassischer Nüsslisalat aus der Region an französischem Hausdressing
mit Speck, Ei & Croutons

*Salade de doucette classique de la région,
lardons, œuf, croûtons & sauce française maison*

Kürbiscrèmesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl & Kernen
Crème de courge, huile de potiron & graines de courge

Rehschnitzel an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Marroni, Rotkraut & Büschelbirne
*Escalope de chevreuil sauce chasseur,
spätzlis, marrons, chou rouge & poire à Botzi*

Dessert Tarte Tatin «Nicolas»
Klassisch gestürzter Apfelkuchen aus der Landhausküche
Tarte Tatin classique de la cuisine rustique

**

*

69.50



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

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

Diese Kombination läutet den Herbst ein. Giuseppe kombiniert mit der ausgeklügelten Kombination eine wunderbare Herbstvorspeise. Unbedingt probieren.

*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 KLASSIK

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SUURI – LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln
Butterrösti & Saisongemüse

*Foie de porc Duroc 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,
nouilles au beurre & légumes de saison*

27.50

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

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



NOTRE GROSSE PIÈCE TRADITION (AB ZWEI GÄSTEN)

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

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

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



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