

Herzlich Willkommen im Hotel Landhaus!

Unser Küchenchef, Christian Zoss bringt mit seiner langjährigen Erfahrung in Mexiko, insbesondere in Acapulco, einen Hauch von schweizerisch-mexikanischer Fusionsküche in unsere Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Verschmelzung authentischer Aromen beider Kulturen überraschen und geniessen Sie eine kulinarische Reise. Seine Leidenschaft für Kombinationen von Aromen und Texturen spiegelt sich in den Gerichten wider.

Bienvenue à l'hôtel Landhaus !

Grâce à sa longue expérience au Mexique, notamment à Acapulco, notre chef de cuisine, Christian Zoss, apporte à nos plats une touche de cuisine fusion helvético-mexicaine. Laissez-vous surprendre par la fusion culinaire de saveurs authentiques des deux cultures et savourez un voyage culinaire. Sa passion pour les combinaisons de saveurs et de textures se reflète dans ses plats.

Welcome to the Hotel Landhaus!

Our head chef, Christian Zoss, brings a touch of Swiss-Mexican fusion cuisine to our dishes thanks to his many years of experience in Mexico, particularly in Acapulco. Let yourself be surprised by the culinary fusion of authentic flavours from both cultures and enjoy a culinary journey. His passion for combinations of flavours and textures is reflected in the dishes.

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl: 10.50
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus-Dressing

Salade mêlée avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus

Mixed salad with your choice of dressings: French, vinaigrette or Landhaus dressing,

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und 10.50
Kürbiskernen mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus Dressing

Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge

avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus

Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds

with our salad dressings of your choice: French dressing, vinaigrette or Landhaus dressing

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel 12.50/16.50

Doucette à l'oeuf du Saanenland au lard et aux croûtons

Lamb's lettuce with Saanenland egg, bacon and bread croutons

Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten (70g/140g) 21.50/31.00
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet,
mit Briochetoast / mit Pommes Frites + SFr. 3.50

Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,

toast briochés / avec pommes frites + SFr. 3.50

Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at

table to your taste and served with brioche toast / with french fries + SFr. 3.50

Sincronizadas 16.50
Warme Mehltortillas mit schwarzem Bohnenpüree, Schinken,
Champignons, Käse, Chili und Koriander mit Guacamole serviert

Tortillas de farine chaudes avec purée de haricots noirs, jambon, champignons,
fromage, piment et coriandre servies avec du guacamole

Warm flour tortillas with black bean puree, ham, mushrooms, cheese,
chilli and coriander served with guacamole

Sanona Teller

**Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst,
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette**

21.50/26.50

*Viande séchée de Gstaad, coppa de veau, saucisse sèche,
salami de chèvre de Saanen, fromage à rebibes et Tomme Fleurette*

*Gstaad dried meat, veal coppa, dried sausage, Saanen goat salami,
shaved cheese and Tomme Fleurette*

Suppen *Potages / Soups*

Gerstensuppe mit Gstaader Trockenfleisch

10.00

Soupe à l'orge avec viande séchée de Gstaad

Barley soup with air dried meat from Gstaad

Rindsbouillon mit Flädli

8.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung

8.00

Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise

Soup of the day. Please ask for the daily recommendation

Hauptgerichte *Main courses / Plat principal*

Simmentaler Chateaubriand (420g) pro Person 74.00
Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen

Chateaubriand de Simmental à partir de 2 personnes

Filet of beef from the Simmental for two or more people

Simmentaler Rindsfilet (190g) 68.00

Filet de boeuf de Simmental

Beef fillet from Simmental

***Beilagen: Pommes Frites oder Kartoffelgratin,
Mischgemüse (leicht mexikanisch angehaucht),
Chili-Chipotle-Sauce***

Accompagnements : pommes frites ou gratin de pommes de terre,

Légumes mélangés (légèrement d'inspiration mexicaine), Sauce chili chipotle

Side dishes: French fries or potato gratin,

Mixed vegetables (slightly Mexican flavoured), chilli chipotle sauce

Lammkarree mit Ragout von schwarzen Bohnen, Tomaten, 53.00
Zwieblen, Knoblauch und grünem Chili (mild), Kartoffelgratin

Carré d'agneau avec ragoût de haricots noirs aux tomates,

oignons, ail et piment vert (doux), gratin de pommes de terre

Rack of lamb with black bean ragout with tomatoes,

onions, garlic and green chilli (mild), potato gratin

Berner Cordon Bleu 45.00

**Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken
und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und
Bratkartoffeln mit Zwiebeln**

Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage

(mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons

Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of

cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes

<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</p> <p><i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, Pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes</i></p>	32.00
<p>Landhaus Burger</p> <p>200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	29.50
<p>Vegi Burger</p> <p>Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>Vegi burger à base de légumes, de flocons d'avoine et de pois chiches avec des tomates et des oignons, gratiné au fromage à raclette de Schönried, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	26.50
<p>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), Zwiebelsauce, Rösti</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, roesti</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, roesti</i></p>	29.00
<p>Pouletschenkel in Mole gegart (mexikanische Chili-Schokoladensauce), Reis</p> <p><i>Cuisse de poulet cuite au mole (sauce mexicaine au chili et au chocolat), riz</i></p> <p><i>Chicken leg cooked in mole (Mexican chilli chocolate sauce), rice</i></p>	29.00

<p>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</p> <p><i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i></p> <p><i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i></p>	45.00
<p>Picadillo</p> <p>Hörnli mit gehacktem Rindfleisch nach mexikanischer Art</p> <p><i>Hörnli avec viande de bœuf hachée à la mexicaine</i></p> <p><i>Pasta with minced beef Mexican style</i></p>	25.00
<p>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Spinat und Salzkartoffeln</p> <p><i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i></p> <p><i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes</i></p>	37.00
<p>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</p> <p><i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i></p> <p><i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i></p>	24.00
<p>Käsefondue</p> <p>mit Kartoffeln +3.50</p> <p>mit Chili Chipotle +2.00</p> <p><i>Fondue au fromage</i></p> <p><i>avec pommes de terre +3.50</i></p> <p><i>avec chili chipotle +2.00</i></p> <p><i>Cheese fondue</i></p> <p><i>with boiled potatoes +3.50</i></p> <p><i>with chili chipotle +2.00</i></p>	26.00
<p>Raclette (250g) mit Kartoffeln</p> <p>Supplement je 100g – SFr. 7.00</p> <p><i>Raclette (250g) aux pommes de terres / Supplément par 100g SFr. 7.00</i></p> <p><i>Cheese raclette (250g) with potatoes / Supplement per 100g – SFr. 7.00</i></p>	26.50

Swiss Pinsa

Luftiger Sauerteig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl, knusprig gebacken

*Levain aéré à base de farine de riz, de soja et de blé,
cuit croustillant.*

*Airy sourdough made from rice, soy and wheat flour,
baked crispy*

	klein	gross
Pinsa Mexikana	18.00	25.00
Schwarzes Bohnenpüree, gekochte Pouletstreifen mit Gemüse und Chili, Sauerrahm, Käse, Koriander		
<i>Purée de haricots noirs, émincé de poulet cuit avec légumes et chili, crème aigre, fromage, coriandre</i>		
<i>Black bean puree, cooked chicken strips with vegetables and chilli, sour cream, cheese, coriander</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	18.00	25.00
Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung		
<i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

Mini Desserts
Petits desserts / Small desserts

Soufflé Glacé Tequila 7.00

Soufflé Glacé Tequila

Soufflé Glacé Tequila

Gebrannte Crème nach Berner Art 7.00

Crème brûlée bernoise

Caramel cream Bernese style

Desserts
Dessert / Desserts

**Schokoladen-Fondue
mit frischen Früchten und Vanilleeis** 12.50

Fondue au chocolat avec des fruits frais et de la glace à la vanille

Chocolate fondue with fresh fruit and vanilla ice cream

Schokoladenkuchen mit Tequilasauce 12.50

Gâteau au chocolat avec sauce tequila

Chocolate cake with tequila sauce

Meringue mit Doppelrahm und Vanille Glace 12.50

Meringue à la crème double et glace à la vanille

Meringue with double cream and vanilla ice cream

Kaffeeglace nach Landhausart 12.50

Glace au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

**Coupe Danemark
Vanilleglace mit Schokoladensauce** 13.50

Glace à la vanille avec sauce au chocolat

Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

Waldbeercoupe Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt glace à la vanille, baies de bois chaudes</i> <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm berries</i>	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	12.50
Frappé Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer <i>Vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/</i> <i>Yaourt aux fruits des bois/ fraise</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i> <i>Wild berry yoghurt/ strawberry</i>	9.50
Kugel Premium Glace und Sorbets Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien/Erdbeer/ Waldbeer-Joghurt/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer <i>Boule du Premium Glace et sorbets</i> <i>vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/ Yaourt aux fruits des bois/</i> <i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i> <i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/ strawberry,</i> <i>wild berry yoghurt / lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	4.00
Rahmzuschlag/ Crème chantilly/ Whipped cream	1.50