

Härschlich Willkomme im Restaurant Landhus

Ünsi Schwizer Reis geit ubere Röschtigrabe im
Zickzack zu Krethi u Plethi u via Saanen u Gstaad i di
farbigi Wält vo der süesse Versuechig

Lat noch überrasche!

U wil nus nit als Wurscht isch, schänke wier nume
Schwizer Win i.

Wir hoffe, Ihr füelet noch bi-n-üns daheime. Wir wünsche
noch e gnussricha Ufenthalt

en Gueta!

Manfred Weilguni
u üwer Landhüsler

**gmüetlich, köschlich, gaschtfründlich,
typisch Landhus**

HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant Landhaus

Unsere kulinarische Schweizer Reise führt Sie über den Röstigraben im Zickzack zu Krethi und Plethi und via Saanen und Gstaad in die bunte Welt der süssen Versuchung.

Lassen Sie sich überraschen!

Und weil uns nicht alles Wurst ist, schenken wir nur reinen Schweizer Wein ein.

Wir hoffen, Sie fühlen sich bei uns wohl und wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.

en Gueta!

Manfred Weilguni
und Ihre Landhäsler

**gemütlich, köstlich, gastfreundlich,
typisch Landhaus**

Us em Garte
Aus dem Garten / *au jardin / from the garden*

Gmischta Salat oder Blattsalat 9.50

Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing

*Salade mêlée ou salade verte accompagnée d'une sauce à choix:
Française, vinaigrette ou à la mode du Landhaus*

*Mixed salad or green salad with your choice of dressings.
French, vinaigrette or Landhaus dressing*

Ünsa Landhus-Salat 13.50

Gemischte Blattsalate wahlweise:
mit lauwarmer in Balsamico glasierte Geflügelleber oder
Pouletfiletstreifen

*Salade de saison accompagnée de foies de volaille tièdes marinés au
vinaigre balsamique ou lamelles de filet de poulet*

*Lightly-heated balsamic-glazed chicken liver, or chicken stripes served
on a bed of salad leaves*

Nüsslisalat mit Späck, Saaneland Ei u Brotwürfelene 14.50

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel

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

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

Vorspisi Vorspeisen / *Entrées / Starters*

Warma Geisschees ipackta im Roschinkemantel 14.50
uf Kresse usem Garte mit Öpfel-Biretschatni
Warmer Ziegenkäse mit Rohschinkenmantel
auf Gartenkresse mit Apfel-Birnenchutney

*Fromage de chèvre chaud en manteau de jambon cru
sur cresson du jardin, chutney aux pommes et aux poires*

*Warm goat cheese wrapped in raw ham served on garden cress with
apple and pear chutney*

Fritierti Trüffel-Eier anere Sosse us Saaner Bärgchees 15.50
u Längger Blö mit sälbergmochtem Fogatscha-Brot
Fritierte Trüffel-Eier an einer Sauce aus Saanenland Bergkäse
und Lenker Bleu mit hausgemachtem Focaccia-Brot

*Oeufs de truffe frits sur une sauce au fromage du Saanenland et
Lenker bleu avec pain de focaccia*

*Fried truffle eggs in a Saanenland cheese sauce with Lenker bleu and
homemade focaccia bread*

Z'Manfredis Tartar (70g/140g) 19.50 / 29.00
Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten an Ihrem
Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet, mit
hausgemachtem Briochetoast

*Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,
toast briochés faits maison*

*Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at
your table to your taste with homemade brioche toast*

Für z'Gschnäppere Imbiss und mehr / *Collation* / *Collation*

Sanona Täller 19.50 / 24.50

Gstaader Trockenfleisch, Hobelkäse und Trockenwürste
aus der Region mit Saanensenfdip

Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, fromage rebibe de Saanen, saucisse séchée, moutarde de Saanen «Saanensenf»

Air dried meat from Gstaad, shavings of mountain-cheese, smoked sausages and a Saanen mustard dip

Alpenbrusgetta 14.00

Alpenbruschetta

Ochsenmaul-Salat mariniert mit Apfelessig, sauren Gürkli
und roten Zwiebeln auf knuspirg gerösteten Ruchbrotscheiben

Bruschetta alpine:

Museau à la lyonnaise mariné au vinaigre de pommes, cornichons et onions rouges sur des tranches de pain bruns croquantes

Alpine bruschetta:

Ox-cheek salad marinated with apple vinegar, cornichons and red onions on crispy brown bread,

Servelasalat 17.50

Marinierter Wurstsalat

Salade de cervelas

Cervelat sausage salad

Suppi Suppen / *Potages* / *Soups*

| | |
|---|------|
| Tomatesuppe mit Basilikumschum | 9.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikumschaum | |
| <i>Crème de tomates avec mousse de basilique</i> | |
| <i>Tomato cream soup with basil foam</i> | |
| | |
| Waldschwümmisuppe mit Fogatschabrot | 8.00 |
| Waldpilzsüppchen mit Focacciabrot | |
| <i>Crème de champignons sauvage au pain de focaccia</i> | |
| <i>Cream of wild mushrooms with focaccia bread</i> | |
| | |
| Fleischsuppe mit Omelettebitzene | 8.00 |
| Rindsbouillon mit Flädli | |
| <i>Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes</i> | |
| <i>Clear beef soup with pancke strips</i> | |
| | |
| Suppe vo hüt | 7.50 |
| Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung | |
| <i>Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise</i> | |
| <i>Soup of the day. Please ask for the daily recommendation</i> | |

Fleischigs Fleischiges / Viandes / Meat dishes

Chateaubriand (420g) pro Person 59.00
Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen

Chateaubriand à partir de 2 personnes

Filet of beef for two or more people

Rindsfilet (210g) 54.00
Rindsfilet / *Filet de boeuf* / *Beef fillet*

Hohrüggeschtiik (250g) 37.00
Hohrückensteak / *Steak de rib-eye* / *Rib-eye steak*

Saftiga Hänebeischpiess igribna mit Chrüttere 24.00
Saftiger Pouletschenkelspiess an Kräutermarinade

Brochette de cuisse de poulet mariné au fines herbes

Chicken leg skewer marinated with herbs

Alle unsere Fleischgerichte servieren wir mit frischem
Gemüse, Pommes frites und unserer herrlichen
Café-de-Paris-Landhaussauce

*Tous nos plats de viandes sont servis avec des légumes frais,
pommes frites et notre délicieuse sauce Café-de-Paris façon Landhaus*

*All our meat dishes are served with fresh vegetables, French fries
and our homemade Landhaus Café de Paris sauce.*

Us em Wasser
Aus dem Wasser / *Poissons / Fish dishes*

Bratni Foräle 33.00

Frische Forelle im Ganzen gebraten, Tagesgemüse und Salzkartoffeln

Truite fraîche rôtie, légumes du jour et pommes de terre nature

Pan-fried trout, vegetables and boiled potatoes.

Bratni Eglifile 29.00

Gebratene Eglifilets mit Tartarensauce, Tagesgemüse und Salzkartoffeln

Filets de perche frits avec sauce tartare, légumes du jour et pommes de terre nature

Filets of perch with Tatar sauce with vegetables and boiled potatoes

Landhus Klassiker

Landhaus Klassiker / *Spécialités du Landhaus*
/ *Specialities from the Landhaus*

Bärner Cordon-Blö 42.00

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

Suri Läbere 32.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti

Emincé de foies de veau à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti

Sliced calfs liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes

Krethi u Plethi 18.50

Rindsgehacktes Saanenlandart mit Hörnli und Apfelmus

Boeuf haché avec cornettes et purée de pommes

Ground beef Saanenland-style with pasta and apple sauce

| | |
|---|-------|
| <p>Panierts Schwins-Schnitzel</p> <p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</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> | 29.00 |
| <p>Chalbsgschnätzlets uf Zürcher Gattig mit Röshti</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes 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> | 42.00 |
| <p>Landhus Burger</p> <p>200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln, Gratiniert mit Gstaader Raclettekäse und Pommes Frites</p> <p><i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Gstaad, avec salade, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites</i></p> <p><i>200g beef burger in a bun with lettuce, bacon, tomato, onion, and grated Gstaader raclette cheese, accompanied by French fries.</i></p> | 24.50 |
| <p>Scharfi Landhusbratwurst mit Chili und Knoblauch, serviert mit Röshti</p> <p>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Rösti</p> <p><i>Saucisse de porc au chili et à l'ail, servi avec du roesti (très épicé)</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic, served with roesti (very spicy)</i></p> | 24.00 |
| <p>Ämitaler Vorässe vom Lämi mit Rävimues</p> <p>Emmentaler Lammvoressen mit Bodenkolrabipüree</p> <p><i>Blanquette d'agneau à l'Emmental au purée de chou-rave</i></p> <p><i>Emmental style lambs stew with mashed turnip cabbage</i></p> | 28.00 |

Allz, wo mit Chees z tüe het
Alles mit Käse / Fromage / Cheese

| | |
|--|-------|
| Cheesfondue | 24.00 |
| Käsefondue | |
| <i>Fondue au fromage</i> | |
| <i>Cheese fondue</i> | |
| | |
| Röschi mit gschmolzнем Chees u Spiegelei druber | 19.50 |
| Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei | |
| <i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i> | |
| <i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i> | |
| | |
| Äplermaggroni | 18.50 |
| Makkaroni, Kartoffeln und Apfelschnitze in Rahm gekocht und mit Käse überbacken, dazu servieren wir Apfelmus | |
| <i>Macaroni du chalet à la la crème et au fromage avec compote de pommes</i> | |
| <i>Macaroni with potatoes and apples cooked in cream and cheese accompanied by apple sauce</i> | |
| | |
| Härdöpfelchueche | 18.50 |
| Kartoffelkuchen mit Sauerrahm, Cervelat und Käse gratiniert | |
| <i>Tarte aux pommes de terre gratinée au fromage avec crème aigre et cervelas</i> | |
| <i>Potatoe pie with sour cream, cervelat sausage and grated cheese</i> | |

Herkunftsbezeichnungen:
Rind-, Schwein- und Kalbfleisch: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Forelle: Schweiz

Für z'Gschnäppere
Mini Desserts / Petits desserts / Small desserts

| | |
|--|------|
| Gfrörtn husgmacht Grand Marnier Glace | 6.50 |
| <i>Soufflé Glacé Grand Marnier</i> | |
| Brennti Creme | 6.50 |
| <i>Gebrannte Crème</i> | |
| <i>Crème brûlée bernoise</i> | |
| <i>Caramel cream</i> | |
| Alpennidle Panna Cotta mit knuschprige Mandle | 6.50 |
| Alpenrahm Panna Cotta mit Mandelknusper | |
| <i>Panna Cotta d'Alpage avec croquante</i> | |
| <i>Alpine Panna Cotta with almond wafer</i> | |

Süesses
Süesses / Dessert / Desserts

| | |
|--|-------|
| Fini Omelettleni "Suzette" am Tisch azüntet | 16.50 |
| Crêpes Suzette am Tisch flambiert | |
| <i>Crêpes Suzette flambées sur place</i> | |
| Toblerone-Fondue | 12.50 |
| Fondue aus der berühmten Toblerone zubereitet, mit frischen Früchten und Vanilleeis | |
| <i>Fondue au célèbre Toblerone accompagnée de fruits frais et de glace vanille</i> | |
| <i>Fondue of Toblerone chocolate, served with fresh fruits and vanilla ice cream</i> | |
| Visitebrii: Brennti Creme u Süssmoschtcreme | 12.50 |
| Duo von gebrannter Creme und Süssmostcreme | |
| <i>Duo de crème caramel et crème de jus de pommes</i> | |
| <i>Duett from caramel custard and apple-juice cream</i> | |
| Merängge mit Nidle u Vanillglace | 12.50 |
| Meringue mit Rahm und vanille Glace | |
| <i>Meringue Chantilly et glace à la vanille</i> | |
| <i>Meringue with whipped cream and vanilla ice cream</i> | |
| Fruchtsalat mit Sorbe | 12.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Sorbet | |
| <i>Salade de fruits frais avec sorbet</i> | |
| <i>Fresh fruit salad with sorbet</i> | |

| | |
|---|-------|
| Landhaus Eiskaffee | 10.50 |
| Kaffee- und Schokoladenglace nach Landhausart <i>Glacé au café à la Landhaus</i> <i>Coffee ice cream Landhaus style</i> | |
| Coupe Danemark | 9.50 |
| Vanille- und Schokoladenglace <i>Glacé à la vanille avec sauce au chocolat</i> <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i> | |
| Coupe Landhaus | 10.00 |
| Alpencaramel-, Saanenmütschi und Erdbeerglace mit Früchten <i>Glacé à la caramel, Saanenmütschi et glacé à la fraise et aux fruits</i> <i>Alpine Caramel, Saanenmütschi and strawberry ice cream with fresh fruits</i> | |
| Frappé | |
| Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmütschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel | |
| | 6.50 |
| <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i> | |
| <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmütschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i> | |
| Sorbet Colonel | 11.00 |
| Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Wodka</i> | |
| Sorbet Calvados | 10.00 |
| Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet à la pomme avec Calvados</i> <i>Apple sorbet with Calvados</i> | |
| Kugel Saanen Premium Glace | 3.00 |
| Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmütschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel | |
| <i>Boule du Saanen Premium Glace</i> <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i> <i>Scoop of Saanen Premium Glace</i> <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmütschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i> | |
| Rahmzuschlag / Cream / Whipped cream | 1.00 |