

# **Härschlich Willkomme im Restaurant Landhus**

Ünsi Schwizer Reis geit ubere Röschtigrabe im Zickzack  
zu Krethi u Plethi u via Saanen u Gstaad i di farbige 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*

*Ensalada mixta o selección de hojas de Lechugas con Aderezo  
a su gusto: Francesa, Vinagreta o especial "Landhaus"*

**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*

*Hojas de Lechugas y Berro servida con:*

*Hígado de Pollo o Puntas de Pollo salteadas, en una Salsa Balsámico tibia.*

**Nüsslisalat mit Späck, Saaneland Ei u Brotwürfelene** 14.50

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel

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

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

*Ensalada de canónigos con Huevo cocido, Tocino y Picatostes*

## Vorspisi Vorspeisen / *Entrées* / *Starters*

**Warm Tomme de Rougemont ipackta im  
Roschinkemantel uf Kresse usem Garte  
mit Öpfel-Biretschatni** 14.50

Warmer Tomme de Rougemont mit Rohschinkenmantel  
auf Gartenkresse mit Apfel-Birnenchutney

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

*Warm Tomme de Rougemont wrapped in raw ham served  
on garden cress with apple and pear chutney*

*Queso blando de Rougemont envuelto en Jamón curado y horneado.  
Servido sobre una cama de Berro acompañado de Chutney de Manzana,  
Pera y Aderezo Balsámico*

**Fritierti Eier mit Trüffelanke anere Sosse us  
Saaner Bärgees u Längger Blö mit  
sälbergmochtem Fogatscha-Brot** 16.50

Fritierte Eier mit Trüffelbutter an einer Sauce aus  
Saanenland Bergkäse und Lenker Bleu mit  
hausgemachtem Focaccia-Brot

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

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

*Huevos empanizados y fritos, perfumados con Mantequilla de Trufas.  
Servidos con una Salsa de Queso de montaña y Lenker azul y  
Pan de Focaccia hecho en casa*

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

### **Z'Manfredis Tartar (70g/140g)** 19.50 / 29.00

Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet, mit Briochetoast

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

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

*Tartar de Res preparada en la mesa a su gusto, con sus Ingredientes tradicionales después de su elección. Servido con tostada de brioche.*

### **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*

*Carne seca de la región, rollos de Queso de montaña añejado, rebanadas de salchicha seca de res y mostaza de Saanen.*

### **Servelasalat** 17.50

Marinierter Wurstsalat

*Salade de cervelas*

*Cervelat sausage salad*

*Ensalada preparada con la salchicha más popular de Suiza: Salchicha de res y cerdo rebanada con Jitomate, Pepinillos, Cebolla y Aderezo de mostaza.*

## Suppi Suppen / *Potages* / *Soups*

**Tomatesuppe mit Basilikum-Limonen-Sorbet** 9.50

Tomatensuppe mit Basilikum-Limonen-Sorbet

*Crème de tomates avec sorbet basilic lime*

*Tomato cream soup with Basil lime sorbet*

*Crema de Jitomate servida con un sorbete de albahca y Limón*

**Waldschwümmisuppe mit Fogatschabrot** 8.00

Waldpilzsüppchen mit Focacciabrot

*Crème de champignons sauvage au pain de focaccia*

*Cream of wild mushrooms with focaccia bread*

*Crema de setas del bosque con pan focaccia*

**Fleischsuppe mit Omelettebitzene** 8.00

Rindsbouillon mit Flädli

*Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes*

*Clear beef soup with pancke strips*

*Consomé de res con tiras de crepe*

**Suppe vo hüt** 7.50

Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung

*Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise*

*Soup of the day. Please ask for the daily recommendation*

*Sopa del día:*

*Preguntar al servicio por nuestra oferta*

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

**Bärner Cordon-Blö** 43.00

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*

*Jamón del granjero con nuestra mezcla de queso de la región, envuelto en escalopas de ternera, empanada y frito, adornado con una selección de verduras y papas salteadas y encebolladas.*

**Suri Läbere** 34.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti

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

*Sliced calf's liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes*

*Hígado de ternera fileteado y salteado servido en una salsa de ternera sazonado con menta y vinagre de manzana acompañado de Roesti de papas*

**Chalbsgschnätzlets uf Zürcher Gattig mit Röschi** 43.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

*Émincé de veau à la zurichoise avec roesti*

*Traditional sliced veal Zurich style with roesti*

*Ternera en rodajas estilo tradicional de Zürich.*

*Rodajas salteado en una salsa de ternera, champiñones y crema y con Rösti de papas como guarnición*

**Krethi u Plethi** 21.50

Rindsgehacktes Saanenlandart mit Hörnli und Apfelmus

*Boeuf haché avec cornettes et purée de pommes*

*Ground beef Saanenland-style with pasta and apple sauce*

*Carne de res picada estilo casero servido con pasta y puré de manzana*

### **Landhus Burger**

29.00

200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln,  
Gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse und Pommes Frites

*200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Gstaad,  
avec salade, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites*

*200g beef burger in a bun with lettuce, bacon, tomato, onion, and  
grated Schönried raclette cheese, accompanied by French fries.*

*Hamburguesa de res (200 grs.) Montada en pan de hamburguesa  
con Salsa cocktail, Tocino salteado, rodajas de cebolla y jitomate  
gratinadas con queso. Servido con papas fritas y una selección de  
hojas de lechuga*

### **Panierts Schwins-Schnitzel**

29.50

Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren,  
Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

*Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour,  
pommes de terre aux oignons*

*Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables  
of the day and onion potatoes*

*Escalopas de cerdo empanizadas, adornadas con una selección de verduras  
y papas salteadas y encebolladas y arándanos agrios.*

### **Scharfi Landhusbratwurst mit Chili und Knoblauch, serviert mit Röschi**

26.00

Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf),  
serviert mit Rösti

*Saucisse de porc au chili et à l'ail, servi avec du roesti (très épicé)*

*Pork sausage with chili and garlic, served with roesti (very spicy)*

*Salchicha de cerdo muy picante. Hecha de acuerdo de una receta de  
nuestro chef de cocina, acompañado de Rösti de papas y salsa de cebolla.*

### **Ämtaler Vorässe vom Lämi mit Rävimues**

28.00

Emmentaler Lammvoressen mit Bodenkolrabi-püree

*Blanquette d'agneau à l'Emmental au purée de chou-rave*

*Emmental style lambs stew with mashed ground turnip*

*Estofado de cordero estilo Emmental en una salsa de azafrán servido con puré de colinabo*



## **Fleischigs** **Fleischiges / Viandes / Meat dishes**

**Chateaubriand (420g)** pro Person 62.00  
Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen

*Chateaubriand à partir de 2 personnes*

*Filet of beef for two or more people*

*Filete de solomillo vacuno para 2 personas o más*

**Rindsfilet (210g)** 56.00  
Rindsfilet / *Filet de boeuf* / *Beef fillet* / *Filete de solomillo*

**Hohrüggeschtiik (250g)** 39.00  
Hohrückensteak / *Entrecôte pariesienne* / *Rib-eye steak* / *Costilla de res*

**Saftiga Hänebeischpiess igrbna mit Chrüttere** 26.00  
Saftiger Pouletschenkelspiess an Kräutermarinade

*Brochette de cuisse de poulet mariné au fines herbes*

*Chicken leg skewer marinated with herbs*

*Brochetta de la pierna de pollo marinada con hierbas finas*

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.*

*Todos nuestros platillos de carne y pollo vienen acompañadas de una selección  
de verduras frescas, papas fritas y nuestra salsa Landhaus Café de París*

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

**Cheesfondue** 24.50  
Käsefondue

*Fondue au fromage*

*Cheese fondue*

*Fondue de Queso*

**Röschi mit gschmolzнем Chees u Spiegelei druber** 19.50  
Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei

*Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat*

*Roesti gratinated with cheese and fried egg*

*Rösties una de los Platillos mas tradicionales de Suiza y consiste en papas cocidas, ralladas y salteadas crujientes en mantequilla con cebolla. Nosotros refinamos el Rösti con Queso gratinado y un huevo frito*

**Äplermaggroni** 19.50  
Makkaroni, Kartoffeln und Apfelschnitze in Rahm gekocht und mit Käse überbacken, dazu servieren wir Apfelmus

*Macaroni du chalet à la la crème et au fromage avec compote de pommes*

*Macaroni with potatoes and apples cooked in cream and cheese accompanied by apple sauce*

*Maccarones alpino en una salsa de queso y nata con manzanas y papas, gratinados y acompañadas de puré de manzana*

**Härdöpfelchueche** 19.50  
Kartoffelkuchen mit Sauerrahm, Cervelat und Käse gratiniert

*Tarte aux pommes de terre gratinée au fromage avec crème aigre et cervelas*

*Potatoe pie with sour cream, cervelat sausage and grated cheese*

*Tarta de papas rellena con crema agria, cebolla y ajo picado, Cervelat, horneada con queso. Servida con mucho cebollin*

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

**Bratni Foräle** 34.50

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.*

*Trucha fresca al sartén, adornada con una selección de verduras  
y papas hervidas*

**Bratni Eglifile** 29.50

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*

*Filetes de perca al sartén, con salsa tártara, acompañados con una selección  
de verduras y papas hervidas*

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

**Gfrörti husgmacht Grand Marnier Glace** 6.50

*Soufflé Glacé Grand Marnier*

*Soufflé helado de Grand Marnier*

**Brennti Creme** 6.50

*Gebrannte Crème*

*Crème brûlée bernoise*

*Caramel cream*

*Crème brulée del estilo bernés*

**Alpennidle Panna Cotta** 6.50

Alpenrahm Panna Cotta

*Panna Cotta d'Alpage*

*Alpine Panna Cotta*

*Panna Cotta hecho de crema de la Region*

**Süesses**  
***Süesses / Dessert / Desserts / Postres***

**Fini Omelettleni “Suzette” am Tisch azüntet** 19.50  
Crêpes Suzette am Tisch flambiert

*Crêpes Suzette flambées sur place*

*Crepes Suzette flameado en su mesa*

**Toblerone-Fondue** 14.50  
Fondue aus der berühmten Toblerone zubereitet,  
mit frischen Früchten und Vanilleeis

*Fondue au célèbre Toblerone accompagnée de fruits frais et de glace vanille*

*Fondue of Toblerone chocolate, served with fresh fruits and vanilla ice cream*

*Toblerone y crema fundida, servida con una variación de frutas frescas y una bola de helado de vainilla*

**Visitebrii: Brennti Creme u Süssmoschtcreme** 12.50  
Duo von gebrannter Creme und Süssmostcreme

*Duo de crème caramel et crème de jus de pommes*

*Duett from caramel custard and apple-juice cream*

*Duo de Creme brulee del estilo bernés y crema de manzana*

**Merängge mit Nidle u Vanillglace** 12.50  
Meringue mit Rahm und vanille Glace

*Meringue Chantilly et glace à la vanille*

*Meringue with whipped cream and vanilla ice cream*

*Merinque con crema batida y helado de vainilla*

<b>Fruchtsalat mit Sorbe</b>	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	
<i>Salade de fruits frais avec sorbet</i>	
<i>Fresh fruit salad with sorbet</i>	
<i>Ensalada de frutas frescas con sorbete a tu elección</i>	
<b>Landhaus Eiskaffee</b>	11.50
Kaffeeglace nach Landhausart	
<i>Glace au café à la Landhaus</i>	
<i>Coffee ice cream Landhaus style</i>	
<i>Helado de Café Glace a nuestra manera</i>	
<b>Coupe Danmark</b>	10.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce	
<i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i>	
<i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i>	
<i>Helado de vainilla acompañado de salsa de chocolate caliente y crema batida</i>	
<b>Coupe Landhaus</b>	10.50
Alpencaramel-, Saanenmütschi und Erdbeerglace mit Früchten	
<i>Glace à la caramel, Saanenmütschi et glace à la fraise et aux fruits</i>	
<i>Alpine Caramel, Saanenmütschi and strawberry ice cream with fresh fruits</i>	
<i>Helado de caramelo, chocolate con avellana y fresa, servido sobre ensalada de frutas con crema batida</i>	
<b>Sorbet Colonel</b>	12.00
Zitronensorbet mit Wodka	
<i>Sorbet au citron avec Wodka</i>	
<i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
<i>Sorbete de Limón con vodka</i>	

<b>Frappé</b>	7.50
Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel	
<i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/ Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ sorbet pomme</i>	
<i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/ Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Apple</i>	
<i>Batidos de.</i>	
<i>Vainilla, Café, Chocolate, Fresa, Caramelo, Chocolate con avellana, Limón o Manzana</i>	
<b>Sorbet Calvados</b>	12.00
Apfelsorbet mit Calvados	
<i>Sorbet à la pomme avec Calvados</i>	
<i>Apple sorbet with Calvados</i>	
<i>Sorbete de manzana con calvados</i>	
<b>Kugel Saanen Premium Glace</b>	3.00
Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel	
<i>Boule du Saanen Premium Glace</i>	
<i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/ Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ sorbet pomme</i>	
<i>Scoop of Saanen Premium Glace</i>	
<i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/ Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Apple</i>	
<i>Saanen Premium Helado a su gusto servido por Bola</i>	
<i>Vainilla, Café, Chocolate, Fresa, Caramelo, Chocolate con avellana, Limón o Manzana</i>	
<b>Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream/ Nata montada</b>	1.50