

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 10.50

*Salade mêlée ou salade verte accompagnée d'une sauce à choix:
Française ou vinaigrette*

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

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

*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*

Wild Vorspeisenteller: 23.50
**Wildpastete, Hirschrohschinken, Gemstrockenwurst,
Cumberlandsauce, Waldorfsalat, Eingelegte Eierschwämme**

*Assiette de hors-d'œuvre de gibier:
Pâté de gibier, jambon cru de cerf, saucisse sèche de chamois, sauce Cumberland,
salade Waldorf, chanterelles marinées*

*Game starter plate:
Venison pâté, raw venison ham, chamois dry sausage, Cumberland sauce,
Waldorf salad, pickled chanterelles*

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

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

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

**Sanona Teller: Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa,
Hobelkäse, und Trockenwürste aus der Region
mit Saanensenfdip**

21.50 / 26.50

*Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, coppa de veau,
fromage rebibe de Saanen, saucisse séchée, moutarde de Saanen*

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

Suppen
Potages / Soups

Kürbiscremesuppe mit Mandeln

8.50/12.00

Soupe à la crème de potiron avec amandes

Pumpkin cream soup with almonds

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

**Rehrücken Landhaus (ab 2 Personen)
mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Silberzwiebeln,
Brotcroutons und Wildrahmsauce** pro Person 65.00

*Selle de chevreuil (à partir de 2 personnes) aux champignons, lardons,
raisins, petits oignons blancs, croûtons et sauce crème de gibier*

*Saddle of venison (for two or more people) with mushrooms,
bacon, grapes, pearl onion, croutons and a wild-game cream sauce*

**Zu allen Wildgerichten servieren wir: Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzle, Apfelerösti und glasierte Marroni**

*Avec tous les plats gibier nous servons: chou rouge braisé, choux de Bruxelles,
spätzlis, roesti aux pommes et marrons glacés*

With all game dishes we serve: red cabbage, brussels sprouts, spaetzli, apple roesti and glazed chestnuts

**Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen
und Silberzwiebeln** 35.00

*Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs
Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions*

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen 39.00

*Jarret de sanglier braisé aux champignons
Braised wild boar knuckle with mushrooms*

Rehgeschnetzeltetes in Hagebuttensauce 43.00

*Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier
Sliced venison in rosehip sauce*

**Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und
eingeleiten Dörrpläumen** 39.00

*Brasato de cerf en sauce au vin rouge et prunes séchées
Brasato of venison with red wine sauce and dried plums*

**Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti,
gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni** 26.50

*Les garniture de gibier comme plat principal: Spaetzlis et roesti aux pommes,
chou rouge braisé, choux de Bruxelles et marrons glacés*

*Game side dish as main course: Spaetzli, apple roesti, braised red cabbage,
brussels sprouts and glazed chestnuts*

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Berner Cordon Bleu</p> <p>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</p> <p><i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i></p> | 45.00 |
| <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>aus 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), serviert mit Bratkartoffeln</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre sautées</i> <i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roast potatoes</i></p> | 29.00 |
| <p>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, Pommes Frites, kleiner Salat</p> <p><i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade</i> <i>Chicken wings with our special seasoning, French fries, small salad</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> <i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i></p> | 37.00 |
| <p>Käsefondue (mit Kartoffeln +3.50)</p> <p><i>Fondue au fromage (avec pommes de terre +3.50)</i> <i>Cheese fondue (with boiled potatoes +3.50)</i></p> | 25.00 |

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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Wildsau Pinsa | 19.00 | 26.00 |
| Wildschweingehacktes, Landhaus Käsemischung, Trauben und Kastanien | | |
| <i>Viande hachée de Sanglier, mélange de fromages maison, Raisins et marrons</i> <i>Wild boar mincemeat, Landhaus cheese mix, grapes and chestnuts</i> | | |
| Tessiner Pinsa (vegetarisch) | 19.00 | 26.00 |
| Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung | | |
| <i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zuccetti, piments, ail, origan, mélange de fromages maison</i> <i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zuccetti, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i> | | |

Mini Desserts
Petits desserts / Small desserts

Soufflé Glacé Grand Marnier 7.00
Soufflé Glacé Grand Marnier
Soufflé Glacé Grand Marnier

Gebrannte Crème 7.00
Crème brûlée bernoise
Caramel cream

Desserts
Dessert / Desserts

Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm 9.00
mit Meringue 12.00
mit Vanilleglacé 12.00
mit Meringue und Vanilleglacé 15.00

*Vermicelles au kirsch et à la crème / avec meringue / avec glace vanille /
ou avec meringue et glace vanille*

*Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue
or vanilla ice-cream or with vanilla ice cream and meringue*

Nusstorte mit Marroniglace 12.50
Gâteau aux noix et glace aux marrons
Nut tart with chestnut ice cream

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 | 13.50 |
| Vanilleglace mit Schokoladensauce | |
| <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i> | |
| <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i> | |
| | |
| Waldbeercoupe | 12.50 |
| Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren | |
| <i>Glace au yaourt aux baies de forêt, glace à la vanille, baies de forêt chaudes</i> | |
| <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm forest berries</i> | |
| | |
| Sorbet Colonel | 12.50 |
| Zitronensorbet mit Wodka | |
| <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> | |
| <i>Lemon sorbet with Vodka</i> | |
| | |
| Frappé | 9.50 |
| Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer | |
| <i>Vanille/caramel/café/chocolat/pistache/ Yaourt aux fruits des bois/fraise</i> | |
| <i>Vanilla/caramel/café/chocolate/pistachio/ Wild berry yoghurt/strawberry</i> | |
| | |
| Kugel Premium Glace und Sorbets | 4.00 |
| Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer | |
| <i>Boule du Premium Glace et sorbets</i> | |
| <i>vanille/caramel/café/chocolat/pistache/Yaourt aux fruits des bois/ fraises/citron/orange safranée/ramboise</i> | |
| <i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i> | |
| <i>Vanilla/caramel/café/chocolate/pistachio/ Wild berry yoghurt/strawberry/lemon/saffron-orange/raspberry</i> | |
| | |
| Rahmzuschlag / Crème chantilly/ Whipped cream | 1.50 |