

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl: 12.50
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

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

Wild Vorspeisenteller 21.00
Hirschtrockenfleisch, Wildterriner, Gemswurst, Selleriesalat und
Cumberlandsauce

Assiette de hors-d'œuvre de gibier
viande séchée de cerf, terrine de gibier, saucisse de chamois, salade de céleri et
Sauce Cumberland

Game starter plate
Dried venison, venison terrine, venison sausage, celery salad and
Cumberland sauce

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

Sanona Teller
Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Gemstrockenwurst, 21.50/26.50
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette

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

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

Suppen *Potages / Soups*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 8.50/12.00

Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds

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 67.00

*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*

Hirschentrecote auf eingelegten Dörpflaumen mit Brandysauce 47.00

Deer sirloin with dried prunes and Brandy gravy

Entrecôte de cerf aux pruneaux secs et brandy sauce

**Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen
und Silberzwiebeln** 37.00

Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs

Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen 41.00

Jarret de sanglier braisé aux champignons

Braised wild boar knuckle with mushrooms

Rehgeschnetzeltes in Hagebuttensauce 45.00

Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier

Sliced venison in rosehip sauce

**Zu allen Wildgerichten servieren wir: Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzle, Apfelrösti 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

<p>Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni</p> <p><i>Les garniture de gibier comme plat principal: Spaetzlis et roesti aux pommes, chou rouge braisé, choux de Bruxelles et marrons glacés</i></p> <p><i>Game side dish as main course: Spaetzli, apple roesti, braised red cabbage, brussels sprouts and glazed chestnuts</i></p>	26.50
<p>Pilzrisotto</p> <p><i>Risotto aux champignons</i></p> <p><i>Mushroom risotto</i></p>	32.00
<p>Berner Cordon Bleu</p> <p>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Pommes Frites</p> <p><i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes frites</i></p> <p><i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and French fries</i></p>	45.00
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Pommes frites</p> <p><i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, pommes frites</i></p> <p><i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and French fries</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 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>Picadillo 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>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>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch Pommes frites</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes frites</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), French fries</i></p>	29.00
<p>Käsefondue (mit Kartoffeln +3.50)</p> <p><i>Fondue au fromage (avec pommes de terre +3.50)</i></p> <p><i>Cheese fondue (with boiled potatoes +3.50)</i></p>	25.00
<p>Bachsaiblingfilet mit Tartarsauce, Mangold und Salzkartoffeln</p> <p><i>Filet d'omble de fontaine avec sauce tartar, blettes et pommes de terre vapeur</i></p> <p><i>Arctic char fillet with tartar sauce, Swiss chard and boiled potatoes</i></p>	41.00

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, Lenker bleu, Trauben und Kastanien		
<i>Viande hachée de Sanglier, Lenker bleu, Raisins et marrons</i>		
<i>Wild boar mincemeat, Lenker bleu, 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, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromages 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

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*

Marroni Trio 12.50

Trio de marrons

Chesnut trio

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 Landbaus

Coffee ice cream Landbaus style

<p>Coupe Danemark Vanilleglace mit Schokoladensauce <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i> <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i></p>	13.50
<p>Waldbeercoupe Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt, glace à la vanille,</i> <i>baies de forêt chaudes</i> <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream,</i> <i>warm forest berries</i></p>	12.50
<p>Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	12.50
<p>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></p>	9.50
<p>Kugel Premium Glace und Sorbets 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/</i> <i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i> <i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i> <i>Wild berry yoghurt/ strawberry/ lemon/ saffron-orange/ raspberry</i></p>	4.00
<p>Rahmzuschlag / <i>Crème chantilly/ Whipped cream</i></p>	1.50