

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 nuch überrasche!

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

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

en Guete!

Manfred Weilguni
u üwer Landhüsler

**gmüetlich, köschlich, gaschtfreundlich,
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 Guete!

Manfred Weilguni
und Ihre Landhäusler

gemütlich, köstlich, gastfreundlich,
typisch Landhaus

Vorspisi Vorspeisen / *Entrées* / Starters

Warma Geisschees ipacktu im Roschinkemantel 14.50
uf Kresse usem Garte mit Orange-Balsamicososse

Warmer Ziegenkäse mit Rohschinkenmantel
auf Gartenkresse mit Orangen-Balsamicosauce

*Fromage de chèvre tièd en menteau de jambon cru
sur cresson du jardin, sauce au vinaigre balsamique et orange*

*Warm goat cheese wrapped in raw ham served on garden cress with
orange balsamic vinaigrette*

Verloreni Eier mit Trüffel im Parmesanchörbli 15.50
uf Blattspinet mit Öpfle

Pochierte Trüffeleier im Parmesankörbchen auf Blattspinatsalat
mit Aepfeln

Oeufs pochés dans une corbeille de parmesan sur une salade de feuilles d'épinard et pommes

Poached eggs in a parmesan basket on a salad of leaf spinach and apple

Ünsa Landhus-Salat 13.50

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

*Salade de saison accompagnée de foie de volaille tiède mariné au vinaigre
balsamique ou lamelle de filet poulet*

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

Nüsslisalat mit Späck u Ei 14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei

Doucette à l'oeuf et au lard

Lamb's lettuce with egg and bacon

Z'Manfredis Tartar (70g/140g)

19.50 / 29.00

Rindsttartar 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 fait maison*

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

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 and a
Saanen mustard dip*

Bärgvorspis

24.50

Alpen Tapas:

Kalte pikante Bratwurst, Gruyère Salami, Gsteiger Späckbireröllchen,
Sbrinzstückli, hausgemachtes Essiggemüse, Rauchforellentartar

Tapas alpins:

*Saucisse piquante, Salami gruyéroise, rouleaux de Châtelet aux poires et aux lardons,
morceaux de Sbrienz, légumes au vinaigre, tartare de truite fumée*

Alpine tapas:

*Spicy sausage, Gruyère salami, Gsteiger rolls stuffed with bacon and pears,
Sbrienz cheese, homemade pickled vegetables and smoked trout tatar*

Gmischta Salat oder grüena Blattsalat 9.50

Gemischter Salat oder grüne Blattsalate mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing

Salade mêlée ou salade verte accompagnée de sauces à choix:

Française, vinaigrette ou à la mode du Landhaus

Selection of salad and vegetables with your choice of dressings.

French, vinaigrette or Landhaus dressing

Servelasalat 17.50

Marinierter Wurstsalat

Salade de cervelats

Cervelat sausage salad

Suppi
Suppen / Potages / Soups

Tomatesuppe mit Basilikumschum 9.50

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Crème de tomates à la mousse de basilique

Tomato cream soup with basil foam

Fleischsuppe mit Omelettebitzene 8.00

Rindsbouillon mit Flädli

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Tagessuppe 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

Pasta und Rösti

Äplermaggroni 18.50

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

Macaroni du chalet cuit dans de la crème et du fromage, avec compote de pommes

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

Härdöpfelchueche 18.50

Kartoffelkuchen mit Sauerrahm, Cervelat und Käse gratiniert

Tarte aux pommes de terre avec de la crème aigre, cervelats gratinée au fromage,

Potatoe pie with sour cream, cervelat sausage and grated cheese

Krethi u Plethi 18.50

Rindsgehacktes Saanenländerart mit Hörnli und Apfelmus

Boeuf haché avec cornettes et purée de pommes

Ground beef Saanenland-style with pasta and apple mousse

Röschi mit gschmolznem Chees u Spiegelei druber 19.50

Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei

Roesti gratiné au fromage et oeuf sur le plat

Roesti gratinated with cheese and fried egg

Fleischigs Fleischiges / *La Viande* / *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

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

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

Rosentrecôte (250g) 44.00
Pferdeentrecôte / *Entrecôte de cheval* / *Tenderloin of horse*

Es hübscheli gröikts Schwinskotlet 29.00
Schweinskotelette, leicht geräuchert

Côte de porc légèrement fumée / *Lightly smoked pork rib*

Mischtchratzerli 32.00
Junges Poulet / *Poussin* / *Young chicken*

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

Tous nos plats de viandes sont servir 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.

Bärner Cordon-Bleu	42.00
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	
<i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au mélange de fromage maison, légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i>	
<i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i>	
Suri Läbere	32.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti	
<i>Emincé de foie de veau à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti</i>	
<i>Sliced calfs liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes</i>	
Panierts Schwins-Schnitzel	29.00
Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	
<i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i>	
<i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes</i>	
Chalbsgschnätzlets uf Zürcher Gattig mit Röschi	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	
<i>Émincé de veau zurichoise au roesti</i>	
<i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i>	
Landhus Burger	24.50
200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Gstaader Raclettekäse und Pommes Frites	
<i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Gstaad, avec salade, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites</i>	
<i>200g beef burger in a bun with lettuce, bacon, tomato, onion, and grated Gstaader raclette cheese, accompanied by French fries.</i>	

**Scharfi Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch,
serviert mit Röschi** 24.00

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

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

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

Us em Wasser **Aus dem Wasser / Poisson / 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

Filet 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

Fondue

Cheesfondue 24.00

Käsefondue / *Fondue au fromage / Cheese fondue*

Chinesisches Fondue 51.00

Fondue Chinoise

(auf Vorbestellung / *à commander à l'avance / to be ordered in advance*)

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

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

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

Gfrörti husgmacht Grand Marnier Glace 6.50
Soufflé Glacé Grand Marnier

Brennti Creme 6.50
Gebrannte Crème

Crème brûlée

Caramel cream

Garamelchöpfli 6.50
Caramelpudding

Flan Caramel

Caramel custard

Süesses
Süesses / Dessert / Desserts

Fini Omelettleni "Suzette" am Tisch azüntet 16.50
Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Crêpes Suzette flambés à la table

Toblerone-Fondue 12.50
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

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

Merängge mit Nidle u Vanillglace 12.50
Meringue mit Rahm und Vanilleise

Meringue Chantilly et glace à la vanille

Meringue with cream and vanilla ice-cream

Fruchtsalat mit Sorbe 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Salade de fruits frais avec sorbet

Fresh fruit salad with sorbet