

# **Häzlich 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 uberrasche!

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, köschtlich, 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 Guete!**

**Manfred Weilguni**  
und Ihre Landhäusler

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

## **Chalt Vorspisi** **Kalte Vorspeisen / Entrées froides**

### **Salat im Imachglas** 9.50

Salat im Einmachglas "geschüttelt oder gerührt"

Verschiedene Blattsalate und Gemüse mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing

*Salade du bocal à conserves "secoué ou remué" 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*

### **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*

### **Nüsslislat mit Späck u Ei** 12.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei

*Doucette à l'oeuf et au lard*

*Lamb's lettuce with egg and bacon*

**Z'Manfredis Tartar (70g/140g)**

19.00 / 28.50

Rindstatar 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

Trockenfleisch, Hobelkäse und Trockenwürste aus der Region mit Saanensenfdip

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

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

**Rouchlachstimbale mit süesser Sänf-Dillsosse**

22.50

Rauchlachstimbale mit süsser Senf-Dillsauce

*Timbale de saumon fumé à la sauce moutarde douce et à l'aneth*

*Timbale of smoked salmon with sweet mustard-dill sauce*

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

### **Grosmuetis Suppe**

12.00

Rindsbrühe mit Gemüse- und Kartoffelwürfel,  
gekochtem Ei, Tomaten und Krawättli

*Bouillon de brunoise de légumes et pommes de terre, œuf dur,  
tomates et pâtes papillon*

*Beef-consommé with vegetables and potatoes accompanied by  
hard boiled eggs, tomatoes and pasta*

### **Zibelesuppe**

9.50

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

*Soupe à l'oignon avec croûte au fromage*

*Onion soup served with cheese-toast*

### **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*

### **Spätzlipfane**

18.50

Spätzle mit Champignons, frischen Kräutern und Käsewürfel

*Spaetzle aux champignons, fines herbes et aux dés de fromage*

*Spätzle with mushrooms, fresh herbs and 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*

<b>Chateaubriand (420g)</b> Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen <i>Chateaubriand à partir de 2 personnes</i> <i>Filet of beef for two or more people</i>	pro Person 51.00
<b>Rindsfile (210g)</b> Rindsfilet / <i>Filet de boeuf</i> / <i>Beef fillet</i>	51.00
<b>Rindsentrecôte (200g)</b> <i>Entrecôte de boeuf</i> / <i>Tenderloin of beef</i>	48.00
<b>Hohrüggeschiik (250g)</b> Hohrückensteak / <i>Steak de rib-eye</i> / <i>Rib-eye steak</i>	37.00
<b>Rossentrecôte (250g)</b> Pferdeentrecôte / <i>Entrecôte de cheval</i> / <i>Tenderloin of horse</i>	44.00
<b>Chalbskotlett (250g)</b> Kalbskotelett / <i>Côtelette de veau</i> / <i>Veal cutlet</i>	54.00
<b>Mischtchratzerli</b> Junges Poulet / <i>Poussin</i> / <i>Young chicken</i>	32.00

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

*Escalope de veau panée, farcie au jambon et au mélange de fromage 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 foie de veau à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti*

*Sliced calfs liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes*

**Panierts Schwins-Schnitzel** 29.00

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*

**Chalbsgschnätzlets uf Zürcher Gattig mit Röschi** 42.00

Kalbsgeschnetzeltetes Zürcher Art mit Rösti

*Émincé de veau zurichoise au roesti*

*Traditional sliced veal Zurich style with roesti*

**Landhus Burger** 24.50

200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Gstaader 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 Gstaader raclette cheese, accompanied by French fries.*

**Mit Schnittlauch u Chees gfüllti, gut gwürzti Landhusbratwurst, serviert mit Röschi** 24.00

Würzige Landhausbratwurst mit Schnittlauch und Käse gefüllt, serviert mit Rösti

*Saucisse de porc farcie à la ciboulette et au fromage, servi avec des roesti*

*Pork sausage stuffed with chive and cheese, and served with roesti*

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

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

*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**

**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.*

## **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

## Süesses / Süsses / Dessert

<b>Toblerone-Fondue</b>	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>	
<b>Füechta Schoggelachueche</b>	12.50
Feuchter Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und Doppelrahm	
<i>Gâteau au chocolat mouillé avec des baies de la forêt et la crème double de Gruyère</i>	
<i>Moist chocolate cake with a choice of berries and cream of Gruyère</i>	
<b>Wissi u dunkli Schoggelamousse</b>	12.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	
<i>White and dark chocolate mousse</i>	
<b>Visitebrii: Brennti Creme u Süssmoschtcreme</b>	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>	
<b>Pürierti Chösteni mit Meränge u Vanillglace</b>	12.50
Vermicelle mit Meringues und Vanilleis	
<i>Vermicells avec meringue et glace vanille</i>	
<i>Chestnut vermicelle with meringue and vanilla ice cream</i>	
<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>	
<b>Rüebliurte mit Nidle</b>	8.50
Rüblitorte mit Rahm	
<i>Gateau aux carottes avec crème fouetter</i>	
<i>Carrot cake with cream</i>	