

Vorspeisen / Collation / Starters

GEMISCHTER SALAT

12.50

FrISChe, saisonale Blattsalate und hausgemachte Salatvariationen

Différentes salades maison, préparées fraîchement

A fresh selection of seasonal salad leaves and homemade salad varieties

GRÜNER SALAT

10.50

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und Kürbiskernen

Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge

Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds

SALAT DRESSINGS - FRENCH, VINAIGRETTE, LANDHAUS

LANDHAUS RINDSTARTAR

70G/140G 22.00/32.00

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

Pommes
+3.50

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

Beef tatar prepared at table to your taste and served with brioche toast

SPARGEL MIT GERÄUCHERTEM LACHS

19.00

serviert mit feiner Dill-Senf-Sauce

Asperges avec saumon fumé et sauce douce à la moutarde et à l'aneth

Asparagus with smoked salmon and sweet dill mustard sauce

SANONA TELLER

21.50/26.50

Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette

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

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

Suppen / Potages / Soups

CREMIGE SPARGELCREME-DUO

11.00

Duo d'asperges crémeux

Creamy Asparagus Duo

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

Plat principaux / Main courses

SIMMENTALER RINDSFILET (180G)	65.00
mit Pommes Frites oder Kartoffelgratin, Mischgemüse, Sauce béarnaise <i>Filet de boeuf de Simmental avec Pommes frites ou gratin de pommes de terre, Légumes mélangés, Sauce béarnaise</i> <i>Beef fillet from Simmental French fries or potato gratin, Mixed vegetables, Béarnaise sauce</i>	
SAFTIGES KALBSHOHRÜCKENSTEAK (160G)	49.00
mit Spargel, Risotto und Safransauce <i>Steak de veau avec asperges et risotto, sauce au safran</i> <i>Veal Ribeye Steak with Asparagus, Risotto, and Saffron Sauce</i>	
GRÜNER UND WEISSER SPARGEL	34.00 / 26.00
mit hausgemachter Sauce Hollandaise <i>Asperges vertes et blanches avec sauce hollandaise</i> <i>Green and white asparagus with Hollandaise sauce</i>	
mit Rohschinken / avec Jambon cru / with dried ham (40 G)	+ 5.50
SPARGELRISOTTO	32.00 / 27.00
Cremiges Risotto mit zarten, frischem Spargel <i>Risotto crémeux aux tendres pointes d'asperges</i> <i>Creamy risotto with tender asparagus tips</i>	
BURRATA AN GEBRATENEM SPARGEL	38.00
mit frittierten Salbei und Pangrattato <i>Asperges rôties avec burrata, sauge frite et pangrattato</i> <i>Roasted Asparagus with Burrata, fried sage, and pangrattato</i>	
HAUSGEWÜRZTE POULETFLÜGELI	25.00
mit frischem Salat und Pommes Frites <i>Ailerons de poulet aux épices maison, salade verte et frites</i> <i>Chicken wings with our special seasoning, salad and French fries</i>	

PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL

33.00

mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln

*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*

BERNER CORDON BLEU

45.00

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

LANDHAUS BURGER

29.50

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

200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad

200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad

VEGI BURGER

26.50

Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert, Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat

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

Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, French fries, salad

SCHARFE LANDHAUSBRATWURST (SEHR SCHARF)

33.00

mit Chili und Knoblauch, Zwiebelsauce, Pommes Frites

Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, pommes frites

Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, french fries

FELCHENFILET AN GEBRATENEM SPARGEL 39.00

mit Safran-Tagliolini und Tomatenconfit

Filet de féra avec asperges sautées, tagliolini au safran et confit de tomates

Whitefish Fillet with sautéed asparagus, saffron tagliolini, and tomato confit

KRETHI UND PLETHI 27.00

Rindsgehacktes Saanenländerart mit Hörnli und Apfelmus

Boeuf haché avec cornettes et purée de pommes

Ground beef Saanenland-style with pasta and apple sauce

KÄSEFONDUE 27.00

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schönried

Schönried cheese fondue

Kartoffeln
Pomme de Terre
Potatoes
+3.50

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

PINSA FOCCACIA ART

13.50/18.00

mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft

avec du romarin, de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citron

with rosemary, garlic, olive oil and lemon juice

SPARGEL PINSA

21.50/28.00

Leichter Knoblauch-Sauerrahm, weisser und grüner Spargel,
Cherrytomaten, rote Zwiebeln und Landhaus-Käsemischung

*Crème aigre légère à l'ail, asperges blanches et vertes,
tomates cerises, oignons rouges, mélange de fromages Landhaus*

*Light garlic sour cream, white and green asparagus,
cherry tomatoes, red onions and Landhaus cheese mix*

TESSINER PINSA (VEGETARISCH)

21.50/28.00

Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti,
Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung

*Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments,
ail, origan, mélange de fromages maison*

*Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini,
chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix*

Desserts

MINI SOUFFLÉ GLACÉ TEQUILA 7.50

Soufflé Glacé Tequila

Soufflé Glacé Tequila

MINI GEBRANNTÉ CRÈME, BERNER ART 7.50

Mini crème brûlée, façon bernoise

Mini crème brûlée, Bernese style

NIDLEKUCHEN MIT KARMELGLACE 12.50

Gâteau à la crème avec glace au caramel

Cream cake with caramel 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

CRÈME DUO 13.00

Süssmostcrème und gebrannte Crème

Duo de crème de jus de pomme et crème brûlée

Duo of apple and caramel creme

DINOS KIDS 8.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce

Glace à la vanille avec sauce au chocolat

Vanilla ice cream with chocolate sauce

SMARTIES CORNET KIDS 5.50

Knuspriges Cornet, cremige Vanilleglace, bunte Smarties

Cornet croustillant, glace à la vanille crémeuse, Smarties colorés

Crispy cone, creamy vanilla ice cream, colorful Smarties

COUPE DÄNEMARK	13.50
<p>Vanilleglace mit Schokoladensauce <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i> <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i></p>	
WALDBEEREN TRAUM	12.50
<p>Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt glace à la vanille, baies de bois chaudes</i> <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm berries</i></p>	
SORBET COLONEL	12.50
<p>Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	
FRAPPÉ	9.50
<p>Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Waldbeer-Joghurt, Erdbeer <i>Vanille, Caramel, Café, Chocolat, Yaourt aux fruits des bois, Fraise</i> <i>Vanilla, Caramel, Coffee, Chocolate, Forest Berry Yogurt, Strawberry</i></p>	
EISSORTEN / ICE CREAM FLAVOURS / PARFUMS DE GLACE	4.00
<p>Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Erdbeer, Waldbeer-Joghurt <i>Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Fraise, Yaourt aux fruits des bois</i> <i>Vanilla, Caramel, Coffee, Grand Cru Chocolate, Stracciatella, Strawberry, Wild Berry Yogurt</i></p>	
SORBETS / SORBET FLAVOURS / PARFUMS DE SORBET	4.00
<p>Zitronen-, Himbeer-, Safran-Orangen-, Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet <i>Sorbet citron, framboise, orange au safran, fruit de la passion et prune</i> <i>Lemon, Raspberry, Saffron-Orange, Passion Fruit, Plum Sorbet</i></p>	
RAHMZUSCHLAG	1.50
<p><i>Crème chantilly</i> <i>Whipped cream</i></p>	