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

CAESAR SALAT MIT POULETBRUSTFILET — 15.00/24.00

Knackiger Romanasalat mit Pouletbrustfilet, Parmesan, Croûtons und Caesar-Dressing

Laitue romaine croquante avec filet de poulet, parmesan, croûtons et sauce César

Crisp romaine lettuce with chicken breast, Parmesan, croutons and Caesar dressing

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

BURRATA MIT BUNTEN TOMATEN — 16.00

mit Rucolapesto

Burrata avec *pesto du roquette et du tomates*

Burrata with rocket pesto and tomatoes

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

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

KALTER ROASTBEEF MIT TARTARSAUCE — 29.00/35.00

Zartes, kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce, Salatgarnitur

Fines tranches de roastbeef froid, sauce tartare maison, salade garnie

Thinly sliced cold roast beef served with tartare sauce, mixed salad garnish

Pommes
+3.50

CERVELAT SALAT — 23.00

mit Zwiebeln, Cornichons,Tomaten,
Hausdressing und serviert mit grünem Salat

Cervelas salat avec oignons, cornichons, tomate, salade verte
et vinaigrette maison
Cervelat sausage salad with onions, gherkins, salad leafs
and house dressing

Bergkäse
+3.50

Suppen / Potages / Soups

KALTE GURKEN-MINZ SUPPE MIT SAUERRAHM — 9.00

Soupe froide au concombre, à la menthe et de la crème acidulée
Chilled Cucumber-Mint Soup and sour cream

RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI — 9.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes
Clear beef soup with pancake 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

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

Hauptgerichte
Plat principals / Main courses

PFERDE-ENTRECÔTE (250G) 50.00

mit Pommes Frites, Gemüse und Chimichurri

Entrecôte de cheval servie avec frites, légumes du jour et sauce chimichurri

Horse entrecôte served with French fries, vegetables of the day and chimichurri

KALBSHOHRÜCKENSTEAK (200G) 54.00

an leichter Knoblauchsauce, serviert mit Safran-Tagliolini und Tagesgemüse

Steak de selle de veau, servi avec une légère sauce à l'ail, des tagliolini au safran et les légumes

Veal loin steak served with a light garlic sauce, saffron tagliolini and vegetables of the day

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

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

SCHARFE LANDHAUSBRATWURST (SEHR SCHARF) 34.00

mit Chili und Knoblauch, Zwiebelsauce, Rösti

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

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

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

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 salat

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 salat

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

HAUSGEWÜRZTE POULETFLÜGELI 25.00

mit frischem Salat und Pommes Frites

Ailerons de poulet aux épices maison, salade verte et frites

Chicken wings with our special seasoning, salad and French fries

GESCHNETZELTE SAANENLÄNDER KALBSLEBER 43.00

an Minze-Apfelessig-Sauce, serviert mit Rösti.

Émincé de foie de veau du Saanen, sauce à la menthe et au vinaigre de pomme, rösti

Sliced Saanen veal liver served with a mint and apple vinegar sauce and rösti

BACHSAIBLINGFILET MIT TOMATENKONFIT 43.00

serviert mit Safrantagliolini

Omble de fontaine avec des tagliolini au safran et confit de tomates

Pan fried river trout served with safran tagliolini

RÖSTI MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND SPIEGELEI 24.50

Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat

Roesti gratinated with cheese and fried egg

KÄSEFONDUE 27.00

Schönrieder Käsefondue
Fondue au fromage de Schönried
Schönried cheese fondue

Kartoffeln
Pomme de Terre
Potatoes
+4.50

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

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

PINSA MEXIKANA (SEHR SHARF) — 21.50/28.00

Schwarzes Bohnenpüree, Landhaus Bratwurst,
Avocado, Sauerrahm, Käse, Koriander
Purée de haricots noirs, saucisse Landhaus,
Avocado, crème aigre, fromage, coriandre
Black bean puree, Landhaus sausage
avocado, sour cream, cheese, coriander

TESSINER PINSA (VEGETARISCH) — 21.50/28.00

Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti,
Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung
Pesto de roquette, tomates, aubergines, zuccetti, piments,
ail, origan, mélange de fromages maison
Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zuccetti,
chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix

LANDHAUS PINSA — 21.50/28.00

Lenker Bleu, Käserahmsauce, Birnen, Radischen, Coppa
Garnie de crème au fromage, Lenker Bleu, poires, radis et coppa
With cheese cream sauce, Lenker Bleu blue cheese, pears, radishes and coppa.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

Desserts

MINI SOUFFLÉ GLACÉ TEQUILA 7.50

Soufflé Glacé Tequila
Soufflé Glacé Tequila

MINI GEBRANNTE CRÈME, BERNER ART 7.50

Mini crème brûlée, façon bernoise
Mini crème brûlée, Bernese style

ZITRONENKUCHEN MIT KARAMELGLACE 12.50

Gâteau au citron avec glace au caramel
Lemon 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

COUPE ROMANOFF 14.50

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
Glace à la vanille avec des fraises fraîches et de la crème chantilly
Vanilla ice cream with fresh strawberries and whipped cream

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

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

COUPE DÄNEMARK — 13.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce
Glace à la vanille avec sauce au chocolat
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

WALDBEEREN TRAUM — 12.50

Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren
Glace au yaourt aux baies de forêt glace à la vanille, baies de bois chaudes
Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm berries

SORBET COLONEL — 12.50

Zitronensorbet mit Wodka
Sorbet au citron avec Wodka
Lemon sorbet with Vodka

FRAPPÉ — 9.50

Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Waldbeer-Joghurt, Erdbeer
Vanille, Caramel, Café, Chocolat, Yaourt aux fruits des bois, Fraise
Vanilla, Caramel, Coffee, Chocolate, Forest Berry Yogurt, Strawberry

EISSORTEN / ICE CREAM FLAVOURS / PARFUMS DE GLACE — 4.00

Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Erdbeer, Waldbeer-Joghurt
Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Fraise, Yaourt aux fruits des bois
Vanilla, Caramel, Coffee, Grand Cru Chocolate, Stracciatella, Strawberry, Wild Berry Yogurt

SORBETS / SORBET FLAVOURS / PARFUMS DE SORBET — 4.00

Zitronen-, Himbeer-, Safran-Orangen-, Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet
Sorbet citron, framboise, orange au safran, fruit de la passion et prune
Lemon, Raspberry, Saffron-Orange, Passion Fruit, Plum Sorbet

RAHMZUSCHLAG — 1.50

Crème chantilly
Whipped cream

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.