



Ohni Fleisch / Vegi / Vegan

Seeländer Gemüse im Ofen geröstet auf Pastinakenpüree Buchweizen-Crunch und Dörrbirnen Légumes du Seeland rôtis au four sur purée de panais Croustillant au sarrasin et poires séchées Vegetables roasted in the oven, from the Lakeland, on parsnip purée Buckweath crunch and dried pears AHLMNO	29.50
AARE Risotto aus Kappelen mit Rüebli, Lauch und Wermut-Zwiebeljus Risotto AARE de Kappelen aux carottes, poireaux et jus d'oignons à l'absinthe AARE Risotto from Kappelen with carrots, leeks, and wormwood, onion jus AHLMNO	28.50
Frustrierter Jäger Reichhaltiger Herbstgemüse Teller mit Wildrahmsauce Chasseur frustré, garniture de la chasse sans viande, sauce au gibier au choix Frustrated huntsman, autumn vegetable without venison, venison sauce to choose AGHLMNO	31.50
Kleines Fondue Plättli Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck Fondue plat de viande séchée, jambon cru, lard cru Fondue platter with dried meat, raw ham, raw bacon	8.50
Käsefondue "Weisses Kreuz" mit Cherrytomaten mit Brot Fondue "Weisses Kreuz", tomates cerises avec pain Cheese fondue "Weisses Kreuz", cherry tomatoes with bread AGO	27.50
Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue Pommes de terre en plus Additional potatoes AGO	3.00
Raclette à discretion mit Mixed Pickels Raclette à discrétion avec légumes acide All you can eat, melted swiss raclette cheese with G	30.50



Vorspisä

Bunter Seeländerherbstblattsalat Salade d'automne colorée du Seeland / Colorful Seeland leaf autumn salad	10.50
Mit sautierten Waldpilzen, Extra Champignons des bois sautés with sautéed wild mushrooms	1.80
Gemischter Seeländersalat Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad ACEGHKLMNO	12.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices	14.50
mit Speck, / lard / bacon	1.80
mit geräuchte Entenbrust, / magret de canard fumé / smoked duck breast ACG	5.00
Hausgemachte Wildterriner auf Waldorfsalat, Schwarze Nüsse, Wacholdergel und Nüsslersalat Terrine de gibier maison sur salade Waldorf, noix noires, gelée de genièvre et salade de mâche Homemade terrine on Waldorf salad, black nuts, juniper gel, and lamb's lettuce salad HLMOK	24.50
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Blattsalat / Salatgarnitur	einfach 21.50 garniert 26.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMN	
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise 29.50 250g Hauptgang 42.50
Tatar de boeuf, toast et beurre Beef tartare, toast and butter ACGKLMN	

Suppä

Sellerie Apfelsuppe mit Blauschimmelcrumble Soupe de céleri et de pommes avec crumble au fromage bleu Celery apple soup with blue cheese crumble GLKOAC	15.00
Kürbissuppe mit Thaicurry und Kürbiskernöl Soupe de potiron au curry thai et huile de Pépins de courge Pumpkin soup with Thaicurry and pumpkin seed oil GKO	13.50
Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day ACDFGKLMNO	9.50



Wildspezialitäten

Rehschnitzel an Kürbis-Kastaniencreme Escalope de chevreuil à la crème de potiron et châtaignes Roe deer escalopes with pumpkin and chestnut cream AGKLMO	47.00
Hirschrückenmedaillons mit Haselnuss-Kräuterkruste Entrecôte de cerf, rôti en croûte de noisette et herbes Deer sirloin hazelnuts and herbs crust AGKLMO	52.50
Wildschweingeschnetzeltes an Rahmsauce mit Senffrüchte Émincé de sanglier à la crème et aux fruits à la moutarde Wild boar strips in cream sauce with mustard fruits AGKLMO	38.50
Reh- und Hirschgeschnetzeltes an Kaffee-Kirschensauce Émince de chevreuil et de cerf à la sauce au café et aux cerises Sliced roe deer and deer with coffee and cherry sauce AGKLMO	45.50
Klassischer Rehpfeffer Jäger Art Civet de chevreuil «Chasseur» Jugged roe deer stew, huntsmen style AGKLMO	39.00
Rehrücken «Weisses Kreuz» ab 2 Personen Selle de chevreuil richement garnie, à partir de 2 personne Saddle of roe deer, autumn vegetables, from 2 guests AGHLMNO	66.50



Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits) Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads) AGHLMNO	47.00
--	-------

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGLM	27.50
---	-------

Währschaftes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes natures Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGLM	24.50
---	-------

Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGKLMNO	26.50
--	-------

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti Sliced calf liver roasted in butter, rosti AGKLMNO	36.50
---	-------

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken	25.50
mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg	+ 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs	+ 3.80
Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette Bernes rosti with bacon, onions gratinated with raclette cheese CG	

Käseschnitte mit Landrauchschenken und Äpfeln	22.50
mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg	+ 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeufs au plats / two fried eggs	+ 3.80
Crouts aux fromages, jambon cru de pay et pommes Swiss bread toast with dried ham and apples ACGKMNO	



Guet wiä den, numme itze.

Speckstein / sur ardoise / hot stone

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin			
200g	250g	300g	400g
53.00	60.00	67.00	84.00

Schweizer Rindsentrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin			
200g	250g	300g	400g
43.00	49.00	56.00	66.00

Hirschentrecôte, entrecôte de cerf, deer sirloin			
200g	250g	300g	400g
40.00	46.00	52.00	62.00

Lammnierstück, Entrecôte d'agenau, Lamm sirloin			
200g	250g	300g	400g
39.00	45.00	51.00	61.00

Bunter Blattsalat	10.50
Salade verte / Green salad	

Gemischter Salat	12.50
Salade assortie / Mixed salad	
ACEGHKLMNO	

Gemüse als Beilage	10.50
Légumes / Vegetable	
ACEFGHKLMNO	

Im Preis inbegriffen sind drei Saucen,
Kräuterbutter (GLM), Mango-Chilisauce (L) und Pilz-Rahmsauce (AGKLMO)

Als Beilage stehen Ihnen zur Auswahl
Spätzli (ACG), Risotto (GLO), Safran Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG),
Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites.

Dans les prix inclus sont trois sauces,
beurre aux fines herbes, confiture au lard et barbecue.

Aux choix: spatzli, risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, roesti, croquettes,
pommes natures ou pommes frites.

In the price included are three sauces,
herb butter, bacon jam and barbecue.

Served with: spaetzle, risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,
croquettes, boiled potatoes or french fries.



Leuenberger's Seelandküche ist mehr als eine kulinarische Handschrift sie ist eine Hommage an die fruchtbare Region, die uns umgibt.

Hier gedeihen Gemüse, Kräuter und Früchte mit vollem Geschmack, geerntet von Bauern, die wir persönlich kennen. Unser Fleisch stammt aus artgerechter Haltung von regionalen Produzenten, deren Qualität und Philosophie wir teilen. Inspiriert von überlieferten Rezepten und der bäuerlichen Küche von einst, kreieren wir Gerichte mit Sinn für das Echte und dem Mut zur Interpretation.