



Us See u Fluss

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter 46.00
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette
Sauteed perch fillets with almonds and local brown butter
ADGHLMNO

Felchenfilets aus dem Seeland auf Pastinakencrème, 44.00
Apfel-Kürbisragout und Haselnussbutter
Filets de féra du Seeland sur crème de panais,
ragoût de pommes et potiron et beurre aux noisettes
Whitefish fillets from Seeland on parsnip cream,
apple and pumpkin ragout, and hazelnut butter
ADGHLMNO

Rein Pflanzlech

Seeländer Gemüse im Ofen geröstet auf Pastinakenpüree 29.50
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

AARE Risotto aus Kappelen mit Rüebli, Lauch und Wermut-Zwiebeljus 28.50
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

Vegetarisch

Frustrierter Jäger 31.50
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



Vorspisä

Bunter Seeländerherbstblattsalat 10.50
Salade d'automne colorée du Seeland / Colorful Lakeland leaf autumn salad

Mit sautierten Waldpilzen, 1.80
Extra Champignons des bois sautés
with seared wild mushrooms

Gemischter Seeländersalat 12.50
Salade mixte du Seeland / Mixed Seeland salad
ACEGHKLMNO

Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons 14.50
Salade doucette, oeuf haché et croûtons
Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices

mit Speck, / avec lard / with bacon 1.80
mit geräuchter Entenbrust / avec magret de canard fumé
with smoked duck breast 5.00
ACG

Hausgemachte Wildterrine auf Waldorfsalat, Schwarze Nüsse, 24.50
Wacholdergel und Nüsslersalat
Terrine de gibier maison sur salade Waldorf, noix noires,
gelée de genièvre et salade de doucette
Homemade terrine on Waldorf salad, black nuts,
juniper gel, and lamb's lettuce salad
HLMOK

Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast 19.50
Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes et toast
Hot bone marrow with herb crust and toast
AGHL

6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 16.50
6 escargots Bourgingnons gratinés
6 gratinated Burgundy snails
AGLMOR

Suppä

Sellerie Apfelsuppe mit Blauschimmelcrumble 15.00
Soupe de céleri et de pommes avec crumble au fromage bleu
Celery apple soup with blue cheese crumble
GLKOAC

Kürbissuppe mit Thaicurry und Kürbiskernöl 13.50
Soupe de potiron au curry thai et huile de Pépins de courge
Pumpkin soup with Thaicurry and pumpkin seed oil
GKO



Wiudspezialitäten

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 Entrcôte 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



Houptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) Émincé de veau à la mode de Lysser (avec ris de veau) Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads) AGHLMNO	47.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff Filet de boeuf Stroganoff Beef tenderloin cubes stroganoff AGHLMNO	48.50
Pouletbrustroullade vom Gsteighof gefüllt mit einer Steinpilzkräuterfarce und Blätterteighaube Roulade de blanc de poulet du Gsteighof farcie d'une farce aux cèpes et aux herbes, recouverte d'une couche de pâte feuilletée Chicken breast roulade from Gsteighof farm stuffed with a porcini mushroom and herbs stuffing and topped with puff pastry AGHLMNO	38.00
Rosa gebratenes Lammnierstück unter Kräuterkruste mit Bielersee Pinot Noir Jus und karamellisierten Äpfel Filet d'agneau rôti rosé sous une croûte d'herbes avec jus au Pinot Noir du lac de Bienne et pommes caramélisées Pink roasted lamb loin with herbs crust, Lake Biel Pinot Noir jus, and caramelized apple AGLMO	39.50
Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung Sauce Béarnaise, ab 2 Personen Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests ACGHLMNO	Pro Person 66.50

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO),
Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder
Pommes frites

Tous nos plats principeaux son accompagnnés de légumes
Aux choix: nouilles (ACG), spetzle (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf
(GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G), pommes croquettes (AC), ou pommes
frites

All our main dishes are served with seasonal vegetables.
Served with: a side of pasta (ACG), spatzle (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO),
saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), croquettes (AC) or
French fries



Guet wiä den, numme itze.



SEELANDSTUBE

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.