



Vom Grill

Pouletbrust vom Gsteighof 38.50
Poitrine de poulet du gsteighof
Poultry breast from gsteighof
AGHLMNO

Alpenzander vom Grill mariniert mit Limette und Minze 46.50
Sandre des Alpes grillé, mariné à la lime et à la menthe.
Grilled Alpine salm marinated with lime and mint
ALOMD

auf den Teller oder heissen Stein

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin
200g 250g 300g 400g
54.00 62.00 69.00 86.00

Schweizer Rinds-Entrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin
200g 250g 300g 400g
44.00 50.00 57.00 67.00

Lammnierstück, Entrecôte d’agenau, lamm sirloin
200g 250g 300g 400g
39.00 45.00 51.00 61.00

Inbegriffen sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse nach Wahl

Kräuterbutter (GLM), Trüffelmayonnaise, Mango-Chili, Chimichurri 3.00

Als Beilage stehen Ihnen:
Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte
Nudeln (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), BBQ- Kartoffelsalat mit Speck,
Sweet Potato Fries mit Parmesan, Zucchini-Linsen-Panisse oder Pommes frites.
Als Gemüse stehen Ihnen: Saisongemüse, Maiskolben vom Grill,
Spitzpaprika grilliert, Ratatouille

Sont inclus dans le prix: une sauce, un accompagnement et un légume au choix.

Sauces au choix :
beurre aux herbes (GLM), mayonnaise à la truffe, mangue-piment,
chimichurri. 3.00

Accompagnements au choix :
Risotto (GLO), riz pilaf (GL), pâtes maison (ACG), rösti (G), pommes de
terre salées (G), salade de pommes de terre BBQ au lard, frites de patate
douce au parmesan, panisse courgette-lentilles ou frites.
Légumes a choix:

Légumes de saison, épi de maïs grillé, poivron pointu grillé,
ratatouille.

Included in the price: one sauce, one side dish, and one vegetable of your choice.

Sauce options: herb butter (GLM), truffle mayonnaise, mango-chili, chimichurri. 3.00
Side dishes available: Risotto (GLO), pilaf rice (GL), homemade pasta (ACG),
rösti (G), boiled potatoes (G), BBQ potato salad with bacon, sweet potato fries
with parmesan,zucchini-lentil panisse, or French fries.

Vegetables available: Seasonal vegetables, grilled corn on the cob, grilled pointed
pepper, ratatouille.



Zum teilä, Apero

Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin und Meersalz dazu Olivenöl 10.50
Focaccia maison au romarin à la fleur de sel, servie avec de l’huile d’olive.
Homemade focaccia with rosemary and sea salt, served with olive oil.
AOKC

Vorspisä / Suppä

Bunter Seeländerblattsalat 10.50
Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad

Gemischter Seeländersalat 12.50
Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad
ACEGHKLMNO

Tatar von der Forelle aus Montreux 23.00
mit Apfel, Rettich, Senfkörner und Honigdressing
Tartare de truite de Montreux
avec pomme, radis, graines de moutarde et vinaigrette au miel.
Trout tartare from Montreux
with apple, radish, mustard seeds,and honey dressing.
ACLODM

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

Bunter Cherrytomaten Salat aus Kerzers
an Basilikum Dressing mit Burrata
Salade tiède de tomates cerises vinaigrette au basilic et burrat. klein 18.50
Lukewarm cherry tomatos salad with burrata and basil dressing gross 26.50
GLM

Lyssyssoise kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit gebeiztem Eigelb 13.50
Lyssyssoise – soupe froide aux pommes de terre et poireaux,
accompagnée de jaune d’œuf Lyssyssoise – chilled potato and
leek soup with cured egg yolk.
GLOA

Bielersee Weisswein-Suppe mit Streifen vom Rotaug 14.50
Soupe au vin blanc du lac de Bienne, garnie de goujons de gardon.
White wine soup from Lake Biel with strips of common roach.
AGLO

Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter 150g 29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre 250g 42.50
Beef tatare, toast and butter
ACGKLMN



Vorspisä / Suppä

Kalter Roastbeef Teller vom Widmer aus Grossaffoltern mit Pommes frites oder Fitness und Tataresauce	klein	24.50
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare.	gross	32.50
Cold roastbeef platter with french fries and tartar sauce		
CKM		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, einfach		21.50
Essiggurken und Salat garniert		26.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade, simple ou garnie		
Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished		
CGLM		
Us See u Fluss		
In Butter gebratene Seeländer Egli mit Dillbutter		46.50
Filets de perches de seeland, aux beurre à l'aneth.		
Sauteed perch fillets in dill butter		
ADGLO		
Bielерsee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen		37.00
mit Pommes frites oder gemischtem Salat, Tartarsauce		
Goujons de poisson de lac de bienne, pommes frites ou salad mêlé		
Deep fried fish from lake of biel with french fries or mixed salad		
ADGHO		
Loaded Seeland Fries		
Campfire Chili sin Carne, Jalapeños, Käsesauce (Vegan)		26.00
Chili sin carne façon feu de camp, jalapeños et sauce au « fromage » végétarienne.		
Campfire-style chili sin carne with jalapeños and vegan cheese sauce		
ALOH		
Smoked Swiss Beef: Pulled Beef,		29.00
Jalapeños, Tomatenwürfel, geröstete Zwiebeln, Käsesauce		
Bœuf fumé suisse effiloché de bœuf, jalapeños, dés de tomate,		
Oignons rôtis et sauce au fromage.		
Smoked Swiss beef: pulled beef, jalapeños, diced tomatoes,		
roasted onions, and cheese sauce.		
ACLOMK		

Houptgäng

Original geschnetzeltес Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken)	47.00
Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits)	
Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)	
AGHLMNO	
Cordonbleu vom Schwein mit Schinken	
und blauem Jakob aus dem Lysser Käsekeller gefüllt	33.50
Cordon bleu de porc, farci au jambon et au Bleu de Jakob	
du caveau à fromage de Lyss.	
Pork cordon bleu filled with ham and “Blauer Jakob” cheese	
from the Lyss cheese cellar.	
ACGKL	
Lyssbach BBQ Burger 160g Rindfleisch, Speck,	28.00
Schalottenconfit, Kräutermayo, Ei	
Burger Lyssbach BBQ 160 g de bœuf, lard croustillant, confit d'échalotes,	
mayonnaise aux herbes et œuf.	
Lyssbach BBQ Burger 160 g beef patty, crispy bacon, shallot confit,	
herb mayo, and egg.	
ACLONM	
Brisket – Brust vom Rind aus dem Smoker	28.00
Brisket – poitrine de bœuf fumée au smoker.	
Brisket – smoked beef brisket from the smoker.	
ACLONM	
Smoked Mistkratzerli mit Quarksalsa	32.00
Poussin suisse fumé, servi avec une salsa au séré.	
Smoked Swiss baby chicken (Stubenkücken) with quark salsa.	
ACLONM	
Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.	
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO),	
Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G),	
oder Pommes frites	
Tous nos plats principeaux son accompagnés de légumes	
Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO),	
riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G) ou	
pommes frites	
All our main dishes are served with seasonal vegetables.	
Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto	
(GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled	
potatoes (G), country fries (L) or French fries	



Guet wiä den, numme itze.

Rein Pflanzläch

Gersotto mit Erbsen, Zucchetti und Zitronenthymian29.50

Gersotto aux petits pois, courgettes et thym citronné

Gersotto with peas, zucchini, and lemon thyme

ACG

Hausgemachte Dinkel-Pasta mit Grillgemüse und Distelöl32.50

Pâtes maison à l'épeautre avec légumes grillés et huile de cardère

Homemade spelt pasta with grilled vegetables and thistle oil

AGC

Währschafts

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce27.50

serviert mit Butternudeln

Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles

Pork escalope with creamy sauce and mushrooms, pasta

AGLMNO

Kalbsleber vom Seeländer Kalb, Mostsauce und Rösti36.50

Emincé de foie de veau sautées aux beurres, Sauce de moût, rösti

Sliced calf liver roasted in butter, Most sauce, rösti

AGKLMNO

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken25.50

mit 1 Spiegelei / une 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 roesti with bacon, onions gratinated with raclette cheese

ACGLMN

Chäsgricht

Kleines Fondue Plättli8.50

Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck

Fondue plat de viande séchée, jambon cru, lard cru

Fondue platter with dried meat, raw ham, raw bacon

Sommer Käsefondue mit Cherrytomaten,27.50

aus dem Lysser Käsekeller der Käserei Oberwil und Brot

Fondue d'été, tomates cerises, pain

Summer cheese fondue, cherry tomatoes and bread

AGO

Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue3.00

Pommes de terre en plus

Additional potatoes

AGO



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.