



Gaststuben Karte

Guet wiä den, numme itze.



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.



Vorspisä

Bunter Seeländer Winterblattsalat		10.50
Salade d'hiver colorée du Seeland / Colorful Lakeland leaf winter salad		
Mit sautierten Waldpilzen,		1.80
En plus Champignons des bois sautés		
additional seared wild mushrooms		
Gemischter Seeländer Wintersalat		12.50
Salade mixte d'hiver du Seeland / Mixed winter Seeland salad		
ACEGHKLMNO		
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons		14.50
Salade mâche, oeuf haché et croûtons		
Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices		
mit Speck, / en plus du lard / additional bacon		1.80
ACG		
Randen-Carpaccio mit mariniertem Rettich,		
Haselnussvinaigrette und Kräutercreme		17.50
Carpaccio de betteraves, rais marinés, vinaigrette aux noisettes		
et crème aux herbes		
Beetroot carpaccio with marinated radish, hazelnut vinaigrette and herb cream		
GHLMO		
Hausgemachte Entenravioli mit Orangenjus & Winterspinat		19.50
Raviolis de canard faits maison, jus à l'orange et épinards d'hiver		
Homemade duck ravioli with Orange jus and winter spinach		
ADGKLO		
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		
AGHKL		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	42.50
Beef tartare, toast and butter		
ACGKLMN		

Suppä

Gebratene Pastinakencrèmesuppe mit Apfel-Chips und Trüffelöl	14.50
Soupe de panais rôtis, chips de pommes et huile de truffe	
Roasted arsnip cream soup with apple chips and truffle oil	
AGGKLMO	
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und hausgemachtem Markklösschen	15.50
Consommé de boeuf clair, julienne de légumes et quenelle de moelle	
Clear beef broth with vegetable julienne and homemade marrow dumpling	
ACLO	
Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day	9.50
ACDFGKLMNO	



Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) 47.50
Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits)
Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)
AGHLMNO

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

Währschafte

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

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

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

Reichhaltiger Berner Teller mit Sauerkraut und Dörrbohnen 38.50
Assiette bernoise, choucroute et haricots secs de Seeland
Rich Bernese plate, sauerkraut and dried beans from Lakeland
KLMO

Suure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse 29.50
Rôti de boeuf mariné et aigre à la manière bernoise
Purée de pommes de terre et légumes.
Marinated sour beef stew Bernese style with mashed potatoes and vegetables
AGLMNO

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



Ohni Fleisch / Vegi / Vegan

Geröstete Kürbis-Polenta mit Seeländer Gemüse, Petersilienöl & Randen-Crunch Polenta rôtie au potiron, légumes du Seeland, huile de persil et croustillant de betterave Roasted pumpkin polenta with Seeland vegetables, parsley oil and beetroot crunch ALOH	32.50
Geräucherte Sellerie-Steak auf Pilzragout & Kartoffel-Sellerie-Püree Steak de céleri fumé, ragoût de champignons et purée de pommes de terre et céleri Smoked celery steak on mushroom ragout and potato-celery purée ADGKO	31.50

Chäsgricht

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



Speckstein / sur ardoise / hot stone

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
53.00	61.00	68.00

Schweizer Rindsentrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
43.00	51.00	58.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
41.00	49.00	56.00

Bunter Seeländer Winterblattsalat	10.50
Salade verte / Green salad	

Gemischter Seeländer Wintersalat	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
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: 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: risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,
croquettes, boiled potatoes or french fries.