



## **SEELAND GAST STUBE**

**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

<b>Bunter Seeländerblattsalat</b> Salade colorée du Seeland / Colorful Lakeland leaf salad		10.50
<b>Gemischter Seeländersalat</b> Salade mixte du Seeland / Mixed Seeland salad ACEGHKLMNO		12.50
<b>Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen, Radischen und Honignüssen</b> Salade de printemps avec fromage frais de chèvre de Bütikofen, radis et noix au miel Spring salad with goat's cream cheese from Bütikofen, radishes and honey nuts CHM		16.50
<b>Seeländer Spargel lauwarm mit Erdbeeren, Kerbel und Hollunderblütenvinaigrette</b> Asperges du Seeland tièdes avec fraises, cerfeuil et vinaigrette aux fleurs de sureau Lukewarm Seeland asparagus with strawberries, chervil and elderflower vinaigrette GLMO		19.50
<b>Tatar von der Felche mit Gurke, Dill, Sauerrahm und Roggenbrot</b> Tartare de féra avec concombre, aneth, crème aigre et pain de seigle Whitefish tartare with cucumber, dill, sour cream and rye bread CDGK		22.50
<b>Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast</b> Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes et toast Hot bone marrow with herb crust and toast AGHL		19.50
<b>Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Blattsalat / Salatgarnitur</b> Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMN	einfach garniert	21.50 26.50
<b>Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter</b> Tatar de boeuf, toast et beurre Beef tartare, toast and butter ACGKLMN	150g Vorspeise 250g Hauptgang	29.50 42.50

## Suppä

<b>Bärlauchcremesuppe aus dem Seeland mit Frühlingsknusper</b> Crème de soupe d'ail des ours du Seeland avec croustillant de printemps Wild garlic cream soup from the Seeland with spring crunch ACLGO		14.50
<b>Spargelcremesuppe aus Kallnacher Spargel mit Rohschinkenchip</b> Velouté d'asperges de Kallnach avec chips de jambon cru Cream of Kallnach asparagus soup with raw ham crisps AGL		15.50
<b>Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day</b> ACDFGKLMNO		9.50



## Hauptg ng

**Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken)** 47.50  
 minc  de veau   la mode de Lysser (avec ris de veau)  
Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)  
AGHLMO

**Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti** 36.50  
Foie de veau émincé, poêlé au beurre, servi avec rösti  
Sliced calf's liver fried in butter, served with rösti  
AGKLMNO

**Suure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse** 29.50  
Suure Mocke   la bernoise avec purée de pommes de terre et légumes  
Bernese-style sour braised beef with mashed potatoes and vegetables  
AGLMNO

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

**Pouletbrust vom Gsteighof auf B rlauchrahmsauce** 39.50  
Blanc de poulet du Gsteighof sur sauce   la crème d'ail des ours  
Chicken breast from Gsteighof on wild garlic cream sauce  
AGLO

**Schweinsfiletm dallions aus Diessbach im Speckmantel, Morchelsauce** 41.50  
M dallions de filet de porc de Diessbach enrob s de lard, sauce aux morilles  
Pork fillet medallions from Diessbach wrapped in bacon, with morel sauce  
AGHLMNO

**Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce,** 29.50  
Escalope de porc, sauce   la crème aux champignons  
Pork schnitzel with mushroom cream sauce  
AGLM

**Cordonbleu vom Schwein**  
**mit Schinken und Käse aus dem Lysser Käsekeller** 32.50  
Cordon bleu de porc au jambon et au fromage du caveau   fromage de Lyss  
Pork cordon bleu with ham and cheese from the Lyss cheese cellar  
ACGKLH

**Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren** 52.50  
Escalope viennoise de veau avec canneberges  
Viennes veal schnitzel with cranberries  
ACGKM

**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), Kroketten (AC) oder Pommes frites

**Tous nos plats principaux 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 naturees (G), pommes croquettes (AC), 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), croquettes (AC) or French fries



## Us See u Fluss

Gebratene Seeländer Egli in Oberwiler Butter gebraten 46.50  
Perches du Seeland poêlées au beurre d'Oberwil  
Seeland perch pan-fried in Oberwil butter  
ADGH

Sautierte Felchenfilet vom Bielersee 42.50  
mit gebratenen Spargeln und Frühlingskräutern  
Filets de féra sautés du lac de Biemme avec asperges poêlées et herbes de printemps  
Sautéed Lake Biel whitefish fillets with fried asparagus and spring herbs  
ADGH

## Rein Pflanzlech

Cremiges Seeländer Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse 30.50  
Risotto crémeux aux asperges du Seeland et légumes de printemps  
Creamy Seeland asparagus risotto with spring vegetables  
ALO

Ofenkartoffeln mit Spargelgemüseragout und vegane Kräutersauce 29.50  
Pommes de terre au four avec ragoût de légumes aux asperges  
et sauce aux herbes végane  
Oven-baked potatoes with asparagus vegetable ragout and vegan herb sauce  
AHLMO

## Spargu us dr Region vom Köhli Kallnach

Portion weisser und oder grüner Spargel 25.50  
an Sauce Hollandaise oder Butter  
Portion d'asperges blanches et/ou vertes avec sauce hollandaise ou beurre  
Portion of white and/or green asparagus with hollandaise sauce or butter  
CGO

mit neuen Kartoffeln 4.50  
avec nouvelles pommes de terre / with new potatoes

mit Rohschinken 7.00  
avec jambon cru / with raw ham

mit Kochschinken 5.00  
avec jambon cuit / with boiled ham

Spargel Oberwiler Art mit Jurablickkäse, Butter und Spiegelei 31.50  
Asperges à l'Oberwiler, fromage Jurablick, beurre et œuf au plat  
Oberwiler-style asparagus with Jurablick cheese, butter, and fried egg  
CGK



## Ä bitz Fleisch

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

<b>Bunter Seeländerblattsalat</b>	<b>10.50</b>
Salade verte / Green salad	

<b>Gemischter Seeländersalat</b>	<b>12.50</b>
Salade assortie / Mixed salad	
ACEGHKLMNO	

<b>Gemüse als Beilage</b>	<b>10.50</b>
Légumes / Vegetable	
ACEFGHKLMNO	

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

### Als Beilage stehen Ihnen zur Auswahl

Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO),  
Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites

Dans les prix inclus sont trois sauces,  
beurre aux fines herbes, mangue-piment, champignon à la crème

Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL),  
gratin de pommes de terre (GL), pommes naturees (G), pommes croquettes (AC),  
ou pommes frites

In the price included are three sauces,  
herb butter, mango-chili, cream sauce with mushrooms.

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),  
croquettes (AC) or French fries