



## **SEELANDSTUBE**

**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>Frühlingsalat 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

## 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



## Hauptg ng

<b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken)</b> �minc� de veau � la mode de Lysser (avec ris de veau) Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads) AGHLMO	47.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti</b> Foie de veau émincé, po�el� au beurre, servi avec rösti Sliced calf's liver fried in butter, served with rösti AGKLMNO	36.50
<b>Suure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse</b> Suure Mocke � la bernoise avec purée de pommes de terre et légumes Bernese-style sour braised beef with mashed potatoes and vegetables AGLMNO	29.50
<b>Pouletbrust vom Gsteighof auf B�rlauchrahmsauce</b> Blanc de poulet du Gsteighof sur sauce � la crème d'ail des ours Chicken breast from Gsteighof on wild garlic cream sauce AGLO	39.50
<b>Rosa gebratenes Lammrack aus Grossaffoltern, Kräuterjus und Spargeln</b> Carr� d'agneau rosé de Grossaffoltern, jus aux herbes et asperges Pink roasted lamb rack from Grossaffoltern with herb jus and asparagus AGLO	44.50
<b>Cordonbleu vom Schwein mit Schinken und Käse aus dem Lysser Käsekeller</b> 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	32.50
<b>Schweinsfiletm�dillons aus Diessbach im Speckmantel, Morchelsauce</b> M�dillons 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	41.50
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce,</b> Escalope de porc, sauce � la crème aux champignons Pork schnitzel with mushroom cream sauce AGLM	29.50
<b>Châteaubriand mit reichhaltiger Gem�sebegleitung</b> Pro Person 66.50 Sauce Béarnaise, ab 2 Personen partir de 2 personnes / from 2 guests Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, ACGHLMNO	

## Us See u Fluss

<b>Gebratene Seeländer Egli in Oberwiler Butter gebraten</b> Perches du Seeland po�el�es au beurre d'Oberwil Seeland perch pan-fried in Oberwil butter ADGH	46.50
<b>Sautierte Felchenfilet vom Bielersee mit gebratenen Spargeln und Frühlingskräutern</b> Filets de f�ra saut�s du lac de Biemme avec asperges po�el�es et herbes de printemps Saut�ed Lake Biel whitefish fillets with fried asparagus and spring herbs ADGH	42.50



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 nature (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

## 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 nature (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



## Chäsgricht

<b>Kleines Fondue Plättli</b>	8.50
Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck Petit plateau fondue – viande séchée, jambon cru, lard cru Small fondue platter – dried meat, raw ham, raw bacon	
<b>Käsefondue "Weisses Kreuz" mit Cherrytomaten mit Brot</b>	27.50
Fondue au fromage « Weisses Kreuz », tomates cerises et pain "Weisses Kreuz" cheese fondue with cherry tomatoes and bread	AGO
<b>Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue</b>	3.00
Pommes de terre en plus Additional potatoes AGO	
<b>Käseschnitte mit Landrauchschinken und Äpfeln</b>	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	
<b>Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken</b>	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
Rösti bernois avec lard, oignons et raclette gratinée Bernese rösti with bacon, onions and gratinated raclette cheese CG	