



Vom Grill

Pouletbrust vom Gsteighof 38.50
 Poitrine de poulet du Gsteighof
 Poultry breast from Gsteighof
 GHLMNOK

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin
 Ladies Cut 200g 61.00 Gentlemens Cut 250g 68.00 Farmers Cut 300g 68.00

Schweizer Rindsentrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin
 Ladies Cut 200g 43.00 Gentlemens Cut 250g 51.00 Farmers Cut 300g 58.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin
 Ladies Cut 200g 41.00 Gentlemens Cut 250g 49.00 Farmers Cut 300g 56.00

Bunter Seeländerblattsalat 11.50
 Salade verte / Green salad

Gemischter Seeländersalat 13.50
 Salade assortie / Mixed salad
 ACEGHKLMNO

Gemüse als Beilage 11.50
 Légumes / Vegetable
 ACEFGHKLMNO

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

Als Beilage stehen Ihnen zur Auswahl
 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



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 11.50
 Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad

Gemischter Seeländersalat 13.50
 Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad
 ACEGHKLMNO

Schweizer Rauchlachs aus Lostallo 22.50
 Gurken, mit grünem Apfel und Meerrettich
 Saumon fumé suisse, concombre, pomme verte et raifort.
 Swiss smoked salmon, cucumber, green apple and horseradish
 DMK

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

Bunter Cherrytomaten Salat aus Kerzers
 an Basilikum Dressing mit Burrata
 Salade tiède de tomates cerises vinaigrette au basilic et burrat. klein 19.50
 Lukewarm cherry tomatos salad with burrata and basil dressing gross 27.50
 GLMK

Gurken-Kefirkaltschale aus dem Seeland 14.50
 mit Dillöl, fermentierter Radiesli-Julienne und geräucherter
 Felchen vom Bielersee
 Soupe froide au kéfir et concombre du Seeland, huile à l'aneth, radis fermentés
 et féra fumée.
 Chilled Seeland cucumber-kefir soup with dill oil, fermented radish and
 smoked whitefish.
 GLOA

Schaumsuppe von geröstetem Seeländer Mais 13.50
 mit Estragon, eingelegten Eierschwämmli und Kräuter-Crostini
 Velouté de maïs rôti du Seeland aux chanterelles marinées et estragon.
 Roasted Seeland corn velouté with pickled chanterelles and tarragon.
 AGLOK



Summergericht

Kalter Roastbeef Teller mit Fleisch von der Metzgerei Widmer us Grossaffoltern mit Pommes frites oder Fitness und Tatarsauce	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, Essiggurken und Salat	einfach garniert	21.50 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		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g	42.50
Beef tatar, toast and butter		
ACGKLMN		

Usein Wasser

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		
Hausgemachte Fischknusperli aus Schweizer Seen		37.00
mit Pommes frites oder gemischtem Salat, Tartarsauce		
Goujons de poisson de lac de suisse, pommes frites ou salad mêlé		
Deep fried fish from lake of switzerland with french fries or mixed salad		
ADGHO		

Usein Pflanzblätz

Hausgemachte Busiate alla Trapanese vom Seeland		29.50
mit Cherrytomaten, gerösteten Baumüssen und frischem Basilikum, wahlweise mit Hobelkäse oder vegan serviert		
Busiate artisanales à la Trapanese du Seeland		
aux tomates cerises, noix torréfiées et basilic frais,		
servies au choix avec fromage à rebibes ou en version végétalienne		
Handcrafted Seeland Busiate alla Trapanese		
with cherry tomatoes, roasted walnuts and fresh basil,		
served with aged Swiss cheese or as a vegan version		
ACH(G)		
Knusprige Arancini mit Seeländer Gemüse		29.50
auf aromatischem Tomatenfond und Basilikumöl		
Arancini croustillants aux légumes du Seeland		
sur un fond de tomates aromatique et huile de basilic		
Crispy Arancini with Seeland Vegetables		
served on aromatic tomato broth with basil oil		
AKLM		



Hauptgänger

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren	52.50
Escalope viennoise de veau avec canneberges	
Viennes veal schnitzel with cranberries	
ACGKM	
Cordonbleu vom Schwein mit Rohschinken,	33.50
Frischkäse, Thymian und Zitrone	
Cordon bleu de porc au jambon cru,	
Fromage frais, thym et citron	
Pork cordon bleu with cured ham,	
Cream cheese, thyme and lemon	
ACGKLM	
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	
Pouletschenkelsteak vom Gsteighof	29.00
mariniert mit Kräutern und Zitronenöl, serviert auf grilliertem Lattich,	
Croutons, Belper Knolle und leichter Seeländer-Joghurtvinaigrette	
Steak de cuisse de poulet du Gsteighof, laitue grillée, croûtons, Belper Knolle	
et vinaigrette légère au yogourt.	
Chicken thigh steak from Gsteighof with grilled lettuce, croutons, Belper Knolle	
and light yogurt dressing.	
ACGKL	
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

Währschafts

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

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
GKLMNO

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken 25.50
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 Plättli 8.50
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 Fondue 3.50
Pommes de terre en plus
Additional potatoes
G



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.