
Landhus

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen in unserem Haus!

Hier ein kleiner Einblick in unsere Räumlichkeiten:

Grosser Bankettsaal	280 Personen
Grosser Saal teil	130 Personen
Kleiner Saal teil	100 Personen
Saal Melba	20 Personen
Saal Bleu	14 Personen
Saal Melba & Bleu	50 Personen
Garten (2 Terrassen)	150 Personen
Wintergarten	30 Personen
Restaurant	100 Personen
6 Fun- Bowlingbahnen	

Ihre Gastgeberin Maria Carmen Carral

&

das Landhaus-Team

Suppen

Erbsen-Minz-Cremesuppe 10.00
Crème de pois et menthe / Pea and mint cream soup

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat 9.50
Salade verte / Green salad

Gemischter Salat 10.50
Salade mêlée/ Mixed salad

Tomaten-Mozarella Salat 13.00
Salade de tomates avec des boules de mozzarella
Tomato salad with mozzarella

Beefsteak Tartar mit Toast & Butter 18.50 30.50
Beefsteak tartare avec toast & beurre
Beefsteak tartare with toast & butter

Die Klassiker - Les classiques -The classics

Kalbsleber in Butter mit Zwiebeln und Kräuter Emincé de foie de veau aux herbes et les oignons Sliced calf's liver with herbs and onions	30.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonsrahmsauce Emincé de veau avec une sauce aux champignons Sliced veal on Cognac- mushrooms sauce	32.00
Olma Bratwurst an Zwiebelsauce Olma Bratwurst avec oignons sauce Olma Bratwurst with onion sauce	19.50
Zartes Rindsfiletmedaillons an einer Rotweinsauce Filet de bœuf tendre à la sauce au vin rouge Tender beef fillet on red wine sauce	43.50
Pouletbrust an Paprika-Rahmsauce Poitrine de poulet avec une sauce au paprika douce Chicken breast on mild pepper sauce	28.50

Cordon bleu..... immer beliebt

Schweins Cordon bleu mit Emmentaler-Käse 29.50
Cordon bleu de porc au fromage d'Emmental
Pork cordon bleu with Emmentaler cheese

Schweins Cordon bleu mit Gruyère-Käse und Knoblauchbutter 30.50
Cordon bleu de porc au fromage gruyère et beurre à l'ail
Pork cordon bleu with gruyère cheese and garlic butter

Schweins Cordon bleu mit Appenzeller-Käse 30.50
Cordon bleu au fromage Appenzeller
Pork Cordon bleu with Appenzeller cheese

Beilagen zur Auswahl

Nudeln / Nouilles / Noodles

Reis / Riz / Rice

Pommes Frites / Pommes frites / French Fries

Rösti / Risotto

Fisch / Poisson / Fish

Fischknusperli an Tartarsauce serviert mit Broccoli 29.50
Croquetes de Poisson à la Sauce tartare servi avec brocolis
Fish croquetes with Sauce Tartare and brocolis

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian

Frühlingsrolle an Pikanter süss-sauer Sauce 22.50
Rouleau de printemps à la sauce aigre-douce épicée
Spring roll on spicy sweet and sour sauce

Tagliatelle Verdure 22.50
Tagliatelle Verdure
Tagliatelle with Vegetables

Risotto mit frisches Gemüse 22.50
Risotto aux légumes frais
Risotto with fresh vegetables

Preiszuschlag für zusätzliches Gemüse oder eine weitere Beilage
Ein Gemüse / un légume / one vegetable 7.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.