



Neues auf dem Teller - Bewährtes im Herzen

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem „le caveau“. Über viele Jahre durften wir unsere Gäste mit einem veganen, regionalen Menu verwöhnen. Dabei immer mit verschiedenen Elementen aus den vier Jahreszeiten.

Die vegane Küche war und ist uns wichtig, doch möchten wir unsere Nachhaltigkeit weiterdenken. Neue, leidenschaftliche Produzenten haben uns dazu bewogen im „le caveau“ wieder mit tierischen Produkten ein Erlebnis zu schaffen.

Immer mit dem bestehenden Grundgedanken: „Nachhaltige Kulinarik auf hohem Niveau“. Natürlich bieten wir vegetarische Alternativen zu jedem Gang an.

Unser Küchenchef Remo Messerli - Gewinner „la cuisine de jeunes 2025“, hat eine Symbiose in einem persönlich komponierten Menu für Sie geschaffen.

Erste Eindrücke, welche Sie erwarten können, finden Sie diese Saison in der Rôtisserie.

LE VOYAGE EXKLUSIV GENIESSEN

Ab einer Gruppe von acht Gästen, dinieren sie «en privée in unserem Weinkeller dem «le caveau».

«L E V O Y A G E»

**Küchenchef Remo Messerli komponiert im Landhaus Liebefeld sein Herbstmenu der Saison
& zeigt neue frische Kreationen bei uns in der Rôtisserie.**

Les petits amuse-bouche

Rosenkohl & Wacholdermayonnaise / Rehtatar im Tartelettes & Pilz-Duxelles / Windbeutel mit Trüffel & Sellerie

Menu

Rubiger Forelle
Meerrettich, Buttermilch & Dill
Haus geräuchert & temperiert serviert

*

Pilzessenz
Schweinebauch, Eierstich & Rettichblume

*

Rochenflügel & Wirsing
beurre blanc

*

Rehrücken rosa gebraten mit Wildjus
Rotkohl & Büschelbirne
Spätzli mit Käsewasser

*

Käsewagen
mit Spezialitäten aus der Schweiz, Frankreich & Italien

*

„Chobachoba“ Oswaldo 71%
Sauerkirsche & Haselnuss

**

*

le caveau“ Team

Remo Messerli Küchenchef Landhaus Liebefeld