



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Herzlich willkommen, lieber Gast

Unser Landhaus wurde vor etwa 300 Jahren in Burgdorf erbaut und die Berner Denkmalpflege betrachtet es als Baudenkmal von kantonaler Bedeutung. Diesem historischen Hintergrund tragen wir Sorge und nutzen unser Motto «Handwerk und Tradition neu interpretiert», um die vielfältige und facettenreiche Geschichte mit der Gegenwart zu verbinden. Wann immer möglich kaufen wir direkt auf dem Bauernhof oder bei den einheimischen Produzenten und Lieferanten ein.

Stiftung intact – für die berufliche Integration von langzeiterwerbslosen Menschen

Konfitüren auf dem Frühstücksbuffet

Landmetzger Schneider in Heimiswil

Speziell für das Landhaus hergestellte Rindsbratwurst, Stäckliwurst und Lammfleisch

Familie Erika und Viktor Leuenberger vom Dorfhof in Heimiswil

NaturaBeef

Familie Susanne und Urs Bernhard vom Katzbrunnen Hof in Heimiswil

Freilandeier

Familie Widmer und Matile vom Hof auf dem Gutisberg in Kaltacher

Kartoffeln und im Sommer Gemüse direkt vom Feld

Metzgerei Hähni in Hasle-Rüegsau

Schweine-, Kalbs- und Rindfleisch und Wurstwaren

Chäs Hütte Burgdorf von Arlette Strauss und Thomas Schärer

Grosse Auswahl, hauptsächlich hergestellt in den Käsereien der Region

Ingredienza Die Teigwaren-Manufaktur GmbH

Polenta Ravioli nach unserem Hausrezept und Kürbis-Gnocchi

Um ganzjährig eine abwechslungsreiche Speisekarte anbieten zu können, können auch wir auf Grosslieferanten nicht ganz verzichten.

Hiestand Frischdienst - Backwaren, Mérat & Cie. AG - Gastronomie-Metzgerei, Schröder AG - Fisch, Gourmador frigemo AG - Gemüse, sowie Scana Swiss Food Services

Zu jedem feinen Essen gehört ein guter Tropfen Wein. Lassen Sie sich von der Vielfalt in der Weinkarte überraschen. Unser Weinladen ist die Bodega Peninsula an der Seftigenstrasse 23 in 3007 Bern.

Unsere Gastgeber im Landhaus Burgdorf

Petra Meier, Monika Gehrig, Róbert Kulcsár, Karin Scheidegger, Daniela Fuentes

Für Sie in der Küche, am Herd und in der Produktion

Antonio Danese, Michael Trösch, Priska Jost, Walter Dällenbach, Giorgi Kostadinov

Fleissig an der Réception und hinter den Kulissen

Malik Belbey, Steffi Klucke, Sefta Demolli, Ramona Aemmer

Wir wünschen Ihnen «ä Guete» und einen genussvollen Aufenthalt!

Silvia Bergo und das Landhaus-Team



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Salate

	klein		gross
Herbstsalat mit bunten Blattsalaten Trauben und frischen Feigen mit Nuss-Dressing	CHF	8.00	CHF 12.00
Landhaussalat Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs»	CHF	9.00	CHF 14.00
Nüsslisalat mit Streifen vom Mostbröckli Brotcroûtons und gehacktem Ei	CHF	10.50	CHF 15.50

Warme und kalte Vorspeisen und Hauptgänge

Rauchforellen-Tartar mit Dörrtomaten und Oliven, dazu warme Blinis und Kräuterquark	CHF	17.00	CHF 24.00
Heimswiler Mostbröckli mit marinierten Pilzen und Oberländer Käsespänen	CHF	17.90	CHF 22.90
Polenta-Käse-Ravioli von der Pasta-Manufaktur Ingredienza mit Wildragout-Rahmsauce	CHF	19.50	CHF 29.50
mit herbstlicher Pilzrahmsauce	CHF	17.50	CHF 25.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	CHF	9.00	CHF 12.00
Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Speckscheiben	CHF	9.00	CHF 12.00
Tomatencremesuppe mit Kräuterquark	CHF	9.00	CHF 12.00

Fisch

Hausgemachte Fischknusperli im Bierteig mit Tartar Sauce Gemüsereis oder Salzkartoffeln			CHF 26.50
Im Ofen gebratener Wolfsbarsch vom Wildfang (Atlantik) auf Fenchelgemüse Salzkartoffeln			CHF 39.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Herbstzeit - Wildgerichte

Hirschpfeffer (EU) Jäger Art CHF 32.50
mit Speckwürfeli und Brotcroutons

Rehschnitzel (EU) «Landhaus Art» CHF 36.00
mit Vielle-Prune-Sauce und Eierschwämmchen

Hirsch-Saltimbocca (EU) Tessiner Art CHF 39.80
mit Landrauchschinken und Wildrahmsauce

Hirsch-Entrecôte (EU) Förster Art CHF 41.80
mit Pilzen und Wildrahmsauce

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut mit glasierten Maroni
Rosenkohl mit Speckwürfeli und Brotcroûtons, Preiselbeer-Apfel

Als Stärkebeilagen wählen Sie Spätzli oder Nudeln

Handwerk und Tradition neu interpretiert

Heimiswiler Rindsbratwurst von der Landmetzg Schneider mit Zwetschgensauce CHF 21.50
Rösti in Butter gebraten und ZucchiniGemüse

Landfrauen-Chässchnitte mit cremigem Raclette-Käse auf Feigen-Nussbrot CHF 23.00
Spiegelei, Buurespeck und Landrauchschinken
ohne Buurespeck und Landrauchschinken CHF 18.00

Lammvoressen nach einem Rezept vom Chrapfelehn bei Weier im Emmental CHF 29.50
Weissweinsauce mit klein geschnittenem Gemüse, Safran und Kartoffelstock

Landhaus-Cordon Bleu vom Kalb, traditionell gefüllt mit Bauernschinken CHF 34.50
und cremigem Raclette-Käse, dazu Berner Frites und Landhaus Gemüsebukett
(kann bis 20 Minuten dauern)

Kalbsgeschnetzeltes „Landhaus Art“ mit Rösti CHF 36.00
an feiner Rahmsauce mit frischen Kräutern, Champignons, Knoblauch und Chrüter



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Fleisch

Emmentaler Rindsburger mit Speck, Käse und gebackene Zwiebelringe Hausgemachte BBQ-Sauce und Berner Frites «Cole Slaw» Weisskabis-Karottensalat mit Sauerrahm-Mayonnaise-Sauce	CHF 25.50
Berner Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln, Kalbsjus, Butterrösti	CHF 33.50
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Berner Frites und marktfrisches Gemüsebouquet	CHF 36.50

Vegetarisches

Kürbis-Gnocchi von der Pasta-Manufaktur Ingredienza mit Nüsslisalat-Baumnuß-Pesto	CHF 19.50
Kürbis-Tofu-Burger angerichtet auf grob gehackter Tomatensauce Hausgemachte BBQ-Sauce und Röstzwiebeln und Berner Frites «Cole Slaw» Weisskabis-Karottensalat mit Sauerrahm-Mayonnaise-Sauce	CHF 23.00
Herbstgarten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl mit Brotwürfeli Preiselbeer-Apfel – auf Wunsch Wildrahmsauce	CHF 27.50

Stärkebeilagen austauschen

Zu den traditionellen Gerichten haben wir die dazu passenden Beilagen notiert. Selbstverständlich können Sie die Stärkebeilagen auch austauschen und Butterreis, Teigwaren, Berner Frites, Rösti oder Spätzli dazu bestellen.

Für die kleinen Gäste

Hörnli mit Tomatensauce und Käse	CHF 10.00
Hörnli mit Bolognese Sauce und Käse	CHF 11.00
Paniertes Pouletschnitzel mit Berner Frites	CHF 12.00
Paniertes Felchenfilet mit Berner Frites und Mayonnaise	CHF 12.00
Portion Berner Frites mit Ketchup	CHF 6.00