



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Herzlich willkommen, lieber Gast

Sie planen Ihre Feier bei uns im Landhaus Burgdorf – vielen Dank für Ihre Anfrage. Als Gastgeber wählen Sie ein Menü für Ihre Feier aus. Für Gäste, die vegetarisch essen oder Allergiker sind passen wir das Menü an. Die winterlichen Komponenten werden wir ab anfangs März 2018 mit leichteren Gerichten ergänzen.

Haben Sie ein spezielles Lieblingsmenü, das Sie in unseren Unterlagen nicht finden? Lassen Sie es uns wissen – unser Küchenteam freut sich darauf, Ihre ganz persönlichen, kulinarischen Wünsche zu erfüllen.

Wann immer möglich kaufen wir bei regionalen Produzenten und Lieferanten ein. Aber um ganzjährig eine abwechslungsreiche Speisekarte anzubieten, können auch wir auf Grosslieferanten nicht ganz verzichten.

Bei Fragen rund um die geplanten Feierlichkeiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Lesen unserer Bankettkarte. Wir freuen uns darauf, Sie bei den Vorbereitungen Ihrer Feier zu begleiten.

Silvia Bergo und das Landhaus-Team

Landhaus Burgdorf – Sägegasse 33 – 3400 Burgdorf
info@landhaus-burgdorf.ch - +41 (0)34 422 29 92



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Apéro Häppchen

ab 10 Personen

Bunte Spiesschen

Emmentaler Rauchwurst-Oliven-Zucchini	CHF	4.50
Tomate-Mozzarella-Basilikum	CHF	5.00
Rohschinken-Melone	CHF	5.50

Zum Löffeln aus Schälchen

Couscous-Salat mit Joghurt und Minze	CHF	3.50
Gurkenkaltchale mit Dill	CHF	4.00
Emmentaler Käsesalat im grünen Salatblatt	CHF	4.00
Landhaus Wurst-Käsesalat mit Gartenkräutern	CHF	4.00

Gefüllte Mini Brötchen

Fein geschnittener Fleischkäse mit Senfbutter	CHF	3.80
Frischkäse mit gehackten Gartenkräutern	CHF	4.00
Buure Hamme und Essiggurke	CHF	4.20
Berner Alpkäse mit Dörrzwetschgen-Senfschaum	CHF	4.20

Crostini

Oliventapenade	CHF	4.00
Tomaten-Mozzarella mit Kräuterpesto	CHF	4.50
Vitello tonnato im Brotchips	CHF	5.50
Raumlachsrose mit Meerrettichschaum	CHF	5.50
Handgeschnittenes Rindstartar vom Naturabeef	CHF	6.00

In der Pfanne gebratene Mini-Spiesschen

Dreierlei Gemüse mit Kräuterquark	CHF	5.00
Stück von der Heimiswiler Rindsbratwurst mit Brotwürfel	CHF	5.00
Lachs und Zucchini mit Kräuter-Mayonnaise	CHF	5.50
Dürsrüti-Spiessli vom Schweinsfiletspez mit Apfelschnitt und Zwiebeln	CHF	6.00
Rindfleischwürfel mit Peperoni und roter Zwiebel	CHF	6.00

Aufs Büffet oder in die Tischmitte serviert mit Brot und Zöpfe

Fleischplatte mit Rauch- und Stäckliwurst, Hobelspeck, «Buure Hamme» gekochter Speck fein geschnitten, mit Essiggemüse garniert	CHF	22.50
Käseplatte mit Emmentaler, Gotthelfkäse, Nonnenstolz, Uelis Traum Hobelkäse und Dörrzwetschgen-Senfschaum	CHF	22.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Für die gemütliche und kühlere Jahreszeit haben wir für Sie ein herzhaftes Emmentaler Menü und ein traditionelles Festtagsmenü zusammengestellt.

Emmentaler Menü

Wyber-Salat

Gemischte Blattsalate mit cremiger Sauce
Speckwürfeli und Brotwürfeli

* * *

Glungge-Platte

Berner Zungenwurst, Schweinswürstchen, Kochspeck
Siedfleisch und Bauernschinken mit Dörrzwetschgen-Senfschaum
Petersilienkartoffeln, Sauerkraut und grüne Bohnen

* * *

Süssmostcreme mit Rahm und Bretzeli

CHF 52.50

Festliches Landhaus Menü

Ziger Mousse auf Randen Chutney und Alpenkräutersalat

* * *

Hüblisuppe

Klare Suppe mit Rindfleischwürfeli und Gemüsewürfeli
unter der Blätterteighaube

* * *

Kalbshohrücken am Stück gegart mit Calvadossauce
Weissweinsrisotto und buntes Saisongemüse

* * *

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

CHF 68.00



LANDHAUS BURGDRUF
Hotel & Restaurant

Salate

Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Balsamico Dressing	CHF 6.00
Gemischter Salat mit Brotcroûtons und französischem Dressing	CHF 8.50
Zuckerhut und roter Chicorée mit Birnen und marinierten Zigerwürfeli	CHF 9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons	CHF 11.00
Eisberg- und gemischte Blattsalate mit Maispouletbrust-Streifen Eischnitze und Brotcroûtons mit Sauerrahm-Mayonnaise Dressing	CHF 13.50

Kalte Vorspeisen

Ziger Mousse auf Randen Chutney und Alpenkräutersalat	CHF 14.00
Avocadofächer mit Vinaigrette mariniert und Landrauchschinken	CHF 16.00
Balsthaler Rauchlachsrosen von der Dyhrberg Räucherei mit Gemüsetartar	CHF 19.50
Heimiswiler Mostbröckli mit Ruccolasalat, marinierten Pilzen und Berner Oberländer Käsespäne	CHF 18.50
Hausgemachte Pflanzplätz-Terrine mit Trutenfleisch und Gemüse Sellerie-Apfelsalat an cremiger Sauce und Preiselbeeren	CHF 19.50

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	CHF 7.00
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kernen	CHF 8.00
Emmentaler Kartoffelsuppe mit Speckwürfeli	CHF 8.50
Hüblisuppe Kräftige Bouillon mit Rindfleisch- und Gemüsewürfeli unter der Blätterteighaube	CHF 9.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Warme Vorspeisen oder Hauptgang

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbisgnocchi mit Nüsslisalat-Pesto	CHF 14.50	CHF 21.50
Polenta-Käse-Ravioli mit Pilzsauce	CHF 17.50	CHF 25.50
Zitronen-Risotto mit sautierten Krevetten und Rucola	CHF 18.50	CHF 27.50

Vegetarisches

Spätzli mit Gemüse gratiniert mit Rahmkäsesauce	CHF 19.50
Kürbis-Tofu-Burger mit Röstzwiebeln und Berner Frites serviert auf Tomatensauce	CHF 23.00
«Laubfrosch» Wirzwickel gefüllt mit Gemüse und Ricotta Weissweinrisotto	CHF 26.00

Fisch

Pochierte Felchenfilets mit Weisswein-Thymiansauce Wildreis und geschmorter Fenchel mit Safran	CHF 29.00
Gebratene Lachstranche Basler Art mit Röstzwiebeln Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 31.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Fleisch

Gebratene Maispoulardenbrust auf Wirsinggemüse Bratkartoffeln mit Rosmarin	CHF 24.50
Rindspfeffer mit Rotkraut und caramelisierten Maroni Spätzli und Preiselbeerapfel	CHF 26.50
Schweinsbraten gefüllt mit Dörrfrüchten und brauner Thymiansauce Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 28.50
Emmentaler Lammvoressen mit Safran-Weissweinsauce Kartoffelstock und bunte Gemüsewürfel in der Sauce	CHF 29.50
Schweinsfilet «Ziberlihoger-Lisi» Kräuterrahmsauce Nudeln und marktfrisches Gemüse	CHF 33.50
Geschnitztes vom Rindfiletspitz «Stroganoff» Hausgemachte Spätzli und Broccoli mit Mandelbutter	CHF 36.50
Kalbshohrücken am Stück gegart mit Calvadosauce Weissweinsrisotto und buntes Saisongemüse	CHF 41.50
Roastbeef englischer Art am Stück gebraten mit Sauce béarnaise Dauphine-Kartoffeln und Bohnenbündeli mit Speck	CHF 44.50

Desserts

Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln	CHF 8.00
Panna cotta mit Rosmarin-Aprikosen	CHF 8.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	CHF 8.50
Braunes Schokoladenmousse mit Orangenscheiben	CHF 8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	CHF 10.50
Meringue mit Vanille- und Erdbeereis und Rahm	CHF 10.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimteis	CHF 10.50
Landhaus Dessertbuffet	CHF 19.50
Apfel-Streuselkuchen, Karottenkuchen-Würfel, Nidlechüechli Panna cotta mit Zwetschgensauce, Süssmostcreme Schokoladen- und Orangenmousse, Fruchtsalat und zweierlei Eis	
Kleines Dessertbuffet	CHF 15.50
Sie wählen vom Landhaus Dessertbuffet 5 Köstlichkeiten	