



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, 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
Gemischte Blattsalate	CHF	7.00	CHF 9.00
Landhaussalat			
Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs»	CHF	9.00	CHF 14.00
Nüsslisalat mit Streifen vom Mostbröckli Brotcroûtons und gehacktes Ei	CHF	10.50	CHF 15.50

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 Käsespähen	CHF	17.90	CHF 22.90
Rauchlachs aus Balsthal mit Meerrettichschaum Zwiebelringen und Kapern	CHF	17.90	CHF 22.90

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und geösteten Kürbiskernen	CHF	9.00	CHF 12.00
Tomatencremesuppe mit Kräuterquark	CHF	9.00	CHF 12.00
Gelberbssuppe mit Heimswiler Küchenrauchwurst	CHF	9.50	CHF 12.50

Fisch

Hausgemachte Fischknusperli vom Zander im Bierteig mit Tartar Sauce Gemüsereis oder Salzkartoffeln			CHF 26.50
Gebratene Lachstranche mit Zitronen-Sabayon Feinen Nudeln und Wurzelgemüsen			CHF 31.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Festliche Gerichte

Pouletgeschnetzeltes «Kasimir» mit Currysauce Trockenreis und frischen Früchten	CHF 23.50
Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 32.00
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce Nudeln und Wurzelgemüse	CHF 33.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Peperonistreifen Spätzli und Broccoli mit Mandelbutter	CHF 34.50

Handwerk und Tradition neu interpretiert

Heimswiler Rindsbratwurst von der Landmetzg Schneider mit Zwetschgensauce Rösti in Butter gebraten und Zucchini-gemüse	CHF 21.50
Landfrauen-Chässchnitte mit cremigem Raclette-Käse auf Feigen-Nussbrot Spiegelei, Buurespeck und Landrauchschinken	CHF 23.00
ohne Buurespeck und Landrauchschinken	CHF 18.00
Lammvoressen nach einem Rezept vom Chrapflehnh bei Weier im Emmental Weissweinsauce mit klein geschnittenem Gemüse, Safran und Kartoffelstock	CHF 29.50
Landhaus-Cordon Bleu vom Kalb, traditionell gefüllt mit Bauernschinken und cremigem Raclette-Käse, dazu Berner Frites und Landhaus Gemüsebukett (kann bis 20 Minuten dauern)	CHF 34.50
Kalbsgeschnetzeltes „Landhaus Art“ mit Rösti an feiner Rahmsauce mit frischen Kräutern, Champignons, Knoblauch und Chrüter	CHF 36.00



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 sommerlichem Gemüsebouquet	CHF 36.50

Vegetarisches

Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei	CHF 19.50
Gemüseteller mit 5 verschiedenen Gemüsen und Stärkebeilage nach Wahl	CHF 22.50
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
Polenta-Ravioli hergestellt mit Berner Oberländer Käse mit Ratatouille	CHF 22.50 CHF 25.50

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, oder Rösti 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
Zander-Fischchnusperli mit Berner Frites und Mayonnaise	CHF 12.00
Portion Berner Frites mit Ketchup	CHF 6.00