



# 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

### **Landmetzg 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

### **Familie Fritz, Irene, Christian und Jürg Kunz und Susanne Schurter vom EyHof in Burgdorf**

Amme Shrimps für Fest- und Bankettmenüs, ab April Salat und saisonale Gemüse

### **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, Nudeln für Fest- oder Bankettmenüs

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**

Karin Scheidegger, Róbert Kulcsár, Claudia Hodel, Rachel Wyttenbach, Daniela Fuentes

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

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

### **Fleißig an der Réception und hinter den Kulissen**

Malik Belbey, Steffi Klucke, Sefta Demolli, Nermin Idrizovska

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
Spargelsalat mit Avocados und Orangenfilets	CHF 14.50		CHF 20.50

## 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
Vitello tonnato - fein geschnittener Kalbsbraten (100g / 160g) mit Thunfisch-Mayonnaise, Zwiebelringen und Kapern	CHF 21.50		CHF 27.50

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Kräuterquark	CHF 9.00		CHF 12.00
Rieslingsuppe mit Frühlingslauch	CHF 9.50		CHF 12.50
Grüne Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	CHF 10.00		CHF 13.50

## Fisch

Hausgemachte Fischk nusperli vom Zander im Bierteig mit Tartar Sauce Gemüsereis oder Salzkartoffeln			CHF 26.50
Gebratenes Forellenfilet auf Dill-Spargelgemüse Gemüsereis oder Salzkartoffeln			CHF 29.50



**LANDHAUS BURGDRORF**  
*Hotel & Restaurant*

## Spargelgerichte

Spargeltarte mit Frischkäse und Salatbouquet		CHF	18.50	
Risotto mit Spargeln, grünen Erbsen und Kräutern	CHF	21.50	CHF	25.50
Portion grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Kleine Portion 150 Gramm / grosse Portion 250 Gramm	CHF	19.50	CHF	23.50
<b>Ergänzen Sie die Spargeln mit:</b>				
einem oder zwei Spiegeleier	CHF	3.00	CHF	5.00
Buure Hamme, fein geschnitten 100 Gramm			CHF	8.50
Landrauchschinken, fein geschnitten 100 Gramm			CHF	10.50

## 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
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und geschmorten Frühlingszwiebeln Gemischte Spargeln und Nudeln		CHF	36.00
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Berner Frites und Gemüsebouquet		CHF	36.50

## 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



## LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

### Handwerk und Tradition neu interpretiert

Heimiswiler Rindsbratwurst von der Landmetzg Schneider mit Zwetschgensauce Rösti in Butter gebraten und ZucchiniGemüse	CHF	21.50
Landfrauen-Chässchnitte mit cremigem Raclette-Käse auf Feigen-Nussbrot Spiegelei, Buurespeck und Landrauchschinken	CHF	23.00
<b>ohne</b> 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 Gemüsebouquet (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

### Vegetarisches

Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei	CHF	19.50
Gemüseteller mit 5 verschiedenen Gemüsen und Stärkebeilage nach Wahl	CHF	22.50
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, Rösti, Kartoffelkroketten oder Berner Frites dazu bestellen.

#### Unsere Landhaus-Portionen

Es soll niemand hungrig vom Tisch, deshalb sind unsere Portionen gutbürgerlich. Einzelne Gerichte kann man als kleine Portion bestellen; das ist in der Karte so vermerkt. Die Fleischportion bleibt immer gleich gross, aber sie können mehr oder weniger Stärke- und Gemüsebeilagen dazu bestellen – beide Varianten haben auf den Menüpreis keinen Einfluss.