



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

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

Amme Shrimps für Fest- und Bankettmenüs, Salat, Tomaten, Gurken, Auberginen 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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

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, Sandra Zurbrügg, 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

Steffi Klucke, Sefta Demolli und Fiorella Pivetti

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

Silvia Bergo und das Landhaus-Team



LANDHAUS BURGDRUF

Hotel & Restaurant

Salate – die Klassiker

	klein		gross
Blattsalate vom Eyhof mit Brotcroûtons und Kernen	CHF	7.00	CHF 9.00
Landhaussalat Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs»	CHF	9.00	CHF 14.00

Kalte Vorspeisen und Hauptgänge

Rauchforellen-Tartar mit Dörrtomaten und Oliven, dazu warme Blinis und Kräuterquark	CHF	17.00	CHF 24.00
Melonenschnitze und fein geschnittener Landrauchschinken	CHF	18.50	CHF 24.50
Vitello tonnato - fein geschnittener Kalbsbraten (100g / 160g) mit Thunfisch-Mayonnaise, Zwiebelringen und Kapern	CHF	21.50	CHF 27.50
Hausgemachtes Rindstartar (70g / 140g) mit Single Malt von der Brennerei Kramer in Heimiswil garniert mit Zwiebelringen, Kapernäpfel und kleinem Salatbouquet	CHF	25.50	CHF 33.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Kräuterquark	CHF	9.00	CHF 12.00
Erfrischende Gurkenkaltschale mit Dill	CHF	9.00	CHF 12.00
Klare Bouillon mit feingeschnittenen Gemüsen	CHF	9.50	CHF 13.00

Fisch

Hausgemachte Fischknusperli vom Zander im Bierteig Tartar Sauce, Gemüserais oder Salzkartoffeln	CHF	26.50	
Gebratenes Forellenfilet auf lauwarmem Ratatouille-Gemüse Gemüserais oder Salzkartoffeln	CHF	29.50	

Vegetarisches

Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei	CHF	19.50	
Gemüseteller - 5 verschiedene Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl	CHF	22.50	
Polenta-Ravioli hergestellt mit Berner Oberländer Käse frische Tomatensauce und Basilikum	CHF	22.50	CHF 25.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Emmentaler Liaison mit dem Süden

Blattsalate mit Schweizer Feta, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven Vinaigrette mit Olivenöl, Weissweinessig und Kräutern	CHF 14.50	CHF 19.50
Panzanella – Toskanischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebelringe und geröstete Brotwürfel	CHF 13.50	CHF 17.50
Bunter Tomatensalat mit Basilikum und Burrata	CHF 16.50	CHF 20.50
Auberginen vom Eyhof «Parmigiana» Auflauf mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella		CHF 25.50
Kalbsschnitzel «Saltimbocca» mit Salbei und Landrauchschinken Marsalasaucе und Rosmarin-Risotto		CHF 36.00

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 Gemüsebouquet		CHF 36.50
Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen, verschiedenen Salaten und Früchten		CHF 23.50
Fitnesssteller mit Fischknusperli, verschiedenen Salaten und Früchten		CHF 26.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak, verschiedenen Salaten und Früchten		CHF 26.50
Fitnesssteller mit Entrecôte, verschiedenen Salaten und Früchten		CHF 36.50
Portion Berner Frites zum Fitnesssteller		CHF 5.00

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-Fischknusperli mit Berner Frites und Mayonnaise		CHF 12.00
Kleine Portion Berner Frites mit Ketchup		CHF 6.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

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 Chrapfehn 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

Schloss Burgdorf – wir bauen mit

Schloss Rösti mit Ruccolasalat, sautierten Pilzen und Sauerrahm CHF 2.00 von diesem Gericht fliessen dem «Baukässeli» zu.	CHF	26.50
Brunnenwasser servieren wir so viel Sie mögen – einmaliger Betrag pro Person davon legen wir CHF 0.50 ins «Baukässeli».	CHF	0.60

Über unsere Homepage informieren wir monatlich welchen Betrag wir mit Ihrer Unterstützung einbezahlen konnten.

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.