



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.

Landmetzg Schneider in Heimiswil

Speziell für das Landhaus hergestellte Rindsbratwurst, Stäckliwurst und Lammfleisch

Familie Erika und Viktor Leuenberger vom Dorfhof in Heimiswil

Süssmost, Äpfel und Birnen

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

Käserei Vorderrinderbach - Annarös und Alfred Fankhauser

Käsespezialitäten und Joghurt, die im Vorderrinderbach hergestellt werden.

Molkerei Lanz AG in Obergerlafingen

Milch, Rahm und Kaffeerahm

Ingredienza Die Teigwaren-Manufaktur GmbH

Polenta Ravioli nach unserem Hausrezept, Haselnuss-Nudeln oder 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

Unsere Gastgeber im Landhaus Burgdorf

Karin Scheidegger, Róbert Kulcsár, Sandra Zurbrügg, Käthi Jau-Jörg, Angela Bongni

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

Antonio Danese, Priska Jost, Michael Trösch, Giorgi Kostadinov, Karin Lambelet

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 BURG DORF

Hotel & Restaurant

Salate – die Klassiker

	klein		gross
Blattsalate vom Eyhof mit Kernen vom Granatapfel	CHF	8.00	CHF 10.00
Landhaussalat Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs»	CHF	10.50	CHF 15.50
Nüsslisalat mit Brotcroûtons und Speckwürfeli	CHF	12.50	CHF 16.50

Vorspeisen und Hauptgänge

Landhaus-Teller (100g / 150g) mit Landrauschschinken, Stäckliwurst, Hobelspeck Hagu Hans-Käse, Emmentaler und Urzeitkäse	CHF	18.50	CHF 27.50
Rauchforellen-Tartar mit Dörrtomaten und Oliven, dazu warme Blinis und Kräuterquark	CHF	18.50	CHF 24.00
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
Kürbiscremesuppe mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen	CHF	9.00	CHF 12.00
Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeli	CHF	9.50	CHF 13.00

Fisch

Hausgemachte Fischknusperli vom Zander im Bierteig Tartar Sauce, Gemüseris oder Salzkartoffeln			CHF 26.50
Pochiertes Forellenfilet an Weissweinsauce auf Fenchelgemüse Trockenreis oder Salzkartoffeln			CHF 29.50

Vegetarisches

Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei			CHF 19.50
Polenta-Ravioli hergestellt mit Berner Oberländer Käse mit Pilz-Rahmsauce	CHF	22.50	CHF 25.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Festliche Gerichte

Gebratene Riesenkrevetten (Vietnam) auf Zitronenrisotto	CHF 25.50	CHF 29.50
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce und Nudeln Gemüsebouquet		CHF 32.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce und Preiselbeer-Apfel Hausgemachte Spätzli und Rotkraut		CHF 32.00
Kalbsschnitzel mit Limettensauce Nussnudeln und Gemüsebouquet		CHF 37.50

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
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
Kleine Portion Berner Frites mit Ketchup		CHF 6.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Handwerk und Tradition

Heimswiler 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
ohne Buurespeck und Landrauchschinken	CHF	18.00
Lammvoressen nach einem Rezept vom Chrapfelehn 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.

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

Stärkebeilagen austauschen

Zu den traditionellen Gerichten haben wir die dazu passenden Beilagen notiert. Selbstverständlich können Sie die Stärkebeilagen auch austauschen und Butterreis, Teigwaren, Rösti, Kartoffelkrokettchen 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.