



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. Die Landhaus Klassiker können Sie über das ganze Jahr geniessen. Die saisonalen Gerichte sind auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt. Für Gäste, die vegetarisch essen oder Allergiker sind passen wir das Menü an.

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.

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

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-Zucchetti	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
Gurkenkaltschale 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 Senfbuttermilch	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
Rauchlachsrose 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 Zucchetti mit Kräuter-Mayonnaise	CHF	5.50
Dürsrüti-Spiessli vom Schweinsfiletspitz mit Apfelschnitt und Zwiebeln	CHF	6.00
Rindfleischwürfel mit Peperoni und roter Zwiebel	CHF	6.00

Die Preise verstehen sich pro Stück. Mindestbestellmenge sind 10 Stück pro Sorte.

Aufs Büffet oder in die Tischmitte serviert mit Brot und Züpfen

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 gemütliche und festliche Stunden unsere beiden Menüvorschläge

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 Blattsalatbouquet

* * *

Hüblisuppe

Klare Suppe mit Rindfleischwürfeli und Gemüsewürfeli
unter der Blätterteighaube

* * *

Kalbshohrücken am Stück gegart mit Calvadosauce
Weissweinrisotto und buntes Saisongemüse

* * *

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

CHF 75.00



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Unsere Landhaus Bankett-Klassiker – Beilagen werden saisonal angepasst

Salate

	kleine Portion	grosse Portion
Grüner Salat mit gerösteten Kernen Balsamico Dressing oder französisches Dressing	CHF 7.50	
Gemischter Salat mit Brotcroûtons Balsamico Dressing oder französisches Dressing	CHF 9.50	CHF 16.50
Gemischte Blattsalate mit Maispouletbrust-Streifen Eischnitze und Brotcroûtons mit Sauerrahm-Dressing	CHF 16.50	CHF 21.50

Kalte Vorspeisen

Ziger Mousse auf Randen Chutney und Blattsalatbouquet	CHF 14.00
Avocadofächer mit Vinaigrette mariniert und Landrauchschinken	CHF 17.50
Balsthaler Rauchlachsrosen von der Dyhrberg Räucherei mit Gemüseartar	CHF 19.50
Heimiswiler Mostbröckli mit Ruccolasalat, marinierten Pilzen und Berner Oberländer Käsespäne	CHF 18.50

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	CHF 7.00
Emmentaler Kartoffelsuppe mit Speckwürfeli	CHF 8.50
«Hüblisuppe» Kräftige Bouillon unter der Blätterteighaube mit Rindfleisch- und Gemüsewürfeli	CHF 9.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Warme Vorspeisen oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Kräuter-Quark-Kartoffel-Gnocchi mit Salzeibutter und Bergkäse	CHF 17.50	CHF 24.50
Polenta-Käse-Ravioli mit rassicem Ratatouille	CHF 18.50	CHF 25.50
Zitronen-Risotto mit sautierten Krevetten und Rucola	CHF 20.50	CHF 27.50

Vegetarisches

Eintopf mit Buchweizen-Chnöpfli und Kartoffeln Krautstielen und Käserahmsauce	CHF 18.50	CHF 25.50
Hausgemachter Gemüse-Tofu-Burger und Berner Frites serviert auf Tomatensauce mit Röstzwiebeln		CHF 24.50
«Laubfrosch» Wirzwickel gefüllt mit Gemüse und Ricotta Weissweinsrisotto		CHF 26.00

Fisch

Hausgemachte Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Spinat		CHF 26.50
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
Emmentaler Lammvoessen mit Safran-Weissweinsauce Kartoffelstock und bunte Gemüsewürfel in der Sauce	CHF 29.50
Schweinsfilet «Ziberlihoger-Lisi» an Kräuterrahmsauce Nudeln und marktfrisches Gemüse	CHF 33.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Hausgemachte Spätzli und Broccoli mit Mandelbutter	CHF 36.50
Kalbshohrücken am Stück gegart mit Calvadossauce 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
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
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	



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Frühlingsgerichte

21. März - 20. Juni

Frische Zutaten wie Rhabarber oder Spargel werden nur bis zum längsten Tag geerntet

Vorspeisen

Frühlings-Portulaksalat mit pikanter Nusssauce	CHF	12.50
Spargelsalat mit Avocado und Orangensauce	CHF	14.50
Gratinierter Ziegenkäse im Frühlingsalat-Nest	CHF	16.50

Suppen

Brennessel-Buttermilch-Suppe	CHF	9.50
Rieslingsuppe mit Gartenkräutern und Frühlingszwiebeln	CHF	9.50

Hauptgänge

	Vorspeise	Hauptgang
Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Gebratene Frühlingskartoffeln	CHF 19.50	CHF 23.50
Vrenelis Hackbraten mit brauner Sauce Stampfkartoffeln, Erbsen- und Karottengemüse		CHF 24.50
Gebratenes Forellenfilet auf Spargelgemüse mit Dillsauce Salzkartoffeln oder Trockenreis		CHF 29.50
Emmentaler Lammvoessen mit Gemüse-Safransauce Hausgemachter Kartoffelstock		CHF 29.50
Kalbsschnitzel in der Nusskräuterkruste zweifarbiges Nudelnest		CHF 36.00

Dessert

Götterspeise mit Rhabarberkompott, Zwieback und Vanillecreme	CHF	11.50
«Erdbeer-Trilogie» mit Erdbeereis und Erdbeermousse Erdbeerkompott auf gebackener Eibackschnitte	CHF	13.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Sommergerichte

21. Juni - 20. September

Ferienstimmung zaubern mit einheimischen Früchten und Gemüsen

Vorspeisen

Blattsalat mit Gurken, Oliven und Ziegenfrischkäse	CHF 14.50
Bunter Tomatensalat mit gerösteten Brotroutons	CHF 12.50
Melone mit Landrauchschinken	CHF 18.50

Suppen

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen und Basilikum	CHF 9.50
Klare Bouillon mit klein geschnittenen Gartengemüsen	CHF 9.50

Hauptgänge

Auberginen-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella	CHF 27.50
«Ämme-Däntsch-Filet» Zartes Forellenfilet an rassiger Weissweinsauce mit Gemüsestreifen Kartoffelstampf	CHF 29.50
Pouletbrüstchen mit Apfelweinsauce und Apfelschnitzen Risotto und marktfrisches Gemüse	CHF 24.50
«Dorngrüt-Zimis» Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen Speckrösti	CHF 36.00

Dessert

Panna cotta mit Rosmarin-Aprikosen	CHF 9.50
Priskas Schoggola-Schum mit Himbeeren garniert und Nidle	CHF 11.50



LANDHAUS BURG DORF
Hotel & Restaurant

Herbstgerichte

21. September - 14. November

Vielfältiger Erntekorb aus dem Garten, vom Feld und Wald

Vorspeisen

Herbstlicher Salat mit Früchten Rotkabis, weisser Chicoree, Äpfeln, Trauben und Kastanien	CHF 12.50
Hausgemachte Pflanzplätz-Terrine mit Trutenfleisch	CHF 19.50
Rinds-Carpaccio auf Birnenfächer mit Mascarponeschaum und gerösteten Nüssen	CHF 21.50

Suppen

«Gränni-Suppe» Zwiebelsuppe mit kleinen Käseschnittchen	CHF 9.50
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kernen	CHF 9.50

Hauptgänge

Blätterteigkissen mit herbstlicher Pilzrahmsauce	CHF 24.50
Rindspfeffer mit Rotkraut und caramelisierten Maroni Spätzli und Preiselbeerapfel	CHF 29.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli Spätzli und Rosenkohl mit Speckwürfeli	CHF 36.50

Dessert

Emmentaler Apfelrösti mit caramelisierten Baumüssen Baumnusseis	CHF 11.50
Heimiswiler Whisky-Halbgefrorenes mit Schokoladensauce Orangen-Zitrusfrüchte-Kompott	CHF 12.50



LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

Wintergerichte

15. November – 20. März

Typische Emmentaler Gerichte für gemütliche Stunden in der warmen Stube

Vorspeisen

Zuckerhut und roter Chicorée mit Birnen und marinierten Zigerwürfeli	CHF 9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons	CHF 12.50
Simus Gnagi-Terrine Sellerie-Apfelsalat an cremiger Sauce und Preiselbeeren	CHF 18.50

Suppen

Emmentaler Gelberbsensuppe mit Gnagi	CHF 9.50
Gerstensuppe mit klein geschnittenem Gemüse	CHF 9.50

Hauptgänge

Crêpe-Rouladen gefüllt mit Spinat auf Tomatensauce überbacken mit Béchamel-Käsesauce	CHF 22.50
Kürbisgnocchi mit Nüsslisalat-Pesto	CHF 24.50
«Suure Mocke» gebeizter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren und Spinatspätzli	CHF 34.50
«Dürsrüti-Spiess» mit gebratenen Apfelscheiben Spiess mit Speck umwickelten Schweinsfiletmedaillons Röstikartoffeln mit Zwiebeln und Speckwürfeli im Rahm gegart	CHF 36.50

Dessert

Rotwein-Zwetschgen mit Zimteis	CHF 10.50
Bratapfel gefüllt mit Nüssen und Weinbeeren an Vanillesauce	CHF 10.50