



# LANDHAUS BURG DORF

*Hotel & Restaurant*

## **Herzlich willkommen, lieber Gast**

Unser Landhaus wurde vor etwa 300 Jahren in Burgdorf erbaut und die Berner Denkmalpflege betrachtet das Haus 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**

NaturaBeef

### **Familie Susanne und Urs Bernhard vom Katzbrunnen Hof in Heimiswil**

Freilandeier

### **Familie Matile - Widmer vom Hof auf dem Gutisberg in Kaltacher**

Kartoffeln

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

Amme Shrimps Bankettmenüs – auf Vorbestellung, 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

### **Käserei Vorderrinderbach - Annarös und Alfred Fankhauser**

Käsespezialitäten und Joghurt, die im Vorderrinderbach hergestellt werden.

### **Molkerei Lanz AG in Obergerlafingen**

Milch, Rahm und Kaffeerahm

### **Rubigenhof Fischzucht AG, Rubigen bei Bern**

Lachsforelle und Saibling

### **Ingredienza Die Teigwaren-Manufaktur GmbH**

Ravioli

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

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

Philipp Lübke, Michael Trösch, Olivier Felzen, Stefan Widmer, Giorgi Kostadinov, Karin Lambelet

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

Steffi Klucke, Lya Carmine 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     |
|--|-----------|--|-----------|
| Bunte Blattsalate mit Granatapfelkernen (V*)                                   | CHF 8.00  |  | CHF 10.00 |
| <b>Landhaussalat</b><br>Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs» | CHF 10.50 |  | CHF 15.50 |
| Spargelsalat mit Avocados und Orangenfilets (V*)                               | CHF 14.50 |  | CHF 20.50 |

## Vorspeisen und Hauptgänge

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| Landhaus-Teller (100g / 150g)<br>mit Landrauchschinken, Stäckliwurst, Hobelspeck<br>Hagu Hans-Käse, Emmentaler und Urzeitkäse  | CHF 16.00 |  | CHF 22.50 |
| Kalt geräuchertes Lachsforellen-Tartar mit Zitrusfrüchten,<br>Hausgemachten Brotchips und Salatgarnitur                        | CHF 19.50 |  | CHF 27.50 |
| Hausgemachtes Rindstatar (70g / 140g)<br>Handgeschnittenes Rindstatar garniert mit roten Zwiebelringen<br>kleinem Salatbouquet | CHF 25.50 |  | CHF 33.50 |

## Suppen

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| Tomatencremesuppe mit Kräuterquark (V*) | CHF 9.00  |  | CHF 12.00 |
| Rieslingsuppe mit Bärlauch              | CHF 9.50  |  | CHF 12.50 |
| Grüne Spargelcremesuppe mit Rahmhaube   | CHF 10.00 |  | CHF 13.50 |

## Fisch

|   |  |  |           |
|---|--|--|-----------|
| Hausgemachte Kräuter-Fischknusperli im Bierteig vom Zander (CH/EU/RUS)<br>Gemüse garnitur, Reis oder Salzkartoffeln |  |  | CHF 26.50 |
| Hausgemachte Chnusperli mit Lachs und Tartarsauce<br>Gemüse garnitur, Reis oder Salzkartoffeln                      |  |  | CHF 31.50 |
| Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargelgemüse an Dillrahmsauce<br>Reis oder Salzkartoffeln                            |  |  | CHF 29.50 |

## Vegetarisches

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| Gnocchi mit Bärlauchpesto, Parmesansplitter und Cherrytomaten | CHF 17.50 |  | CHF 21.50 |
| Spinatnudeln an Käserahmsauce mit pochiertem Ei               | CHF 19.50 |  | CHF 21.50 |



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Frühlingskarte mit Spargeln

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| Risotto mit Spargeln, Kräutern und Jakobsmuschel  | CHF 27.50 | CHF 31.50 |
| Risotto mit Spargeln und Kräutern (V*)  | CHF 21.50 | CHF 25.50 |
| Spargelravioli an Orangensauce  | CHF 22.50 | CHF 25.50 |
| Portion grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise (V*)<br>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 |

## Rösti

|   |           |
|---|-----------|
| Bauern-Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei              | CHF 19.50 |
| Förster-Rösti mit Pilzen und Speck                                  | CHF 22.50 |
| Schloss-Rösti mit Ruccola, Champignons und Sauerrahm (V*)           | CHF 22.50 |
| Heimiswiler Rösti mit Käse überbacken, Rauchwurst und Spiegelei     | CHF 22.50 |
| Frühlings-Rösti mit Spargeln und Sauce Hollandaise (V*)             | CHF 23.50 |
| Aemme-Rösti mit Ruccola, geräucherter Lachsforelle und Kräuterquark | CHF 25.50 |
| Landhaus-Rösti mit Mango, Rauchlachs und Sauerrahm                  | CHF 27.50 |

## Für die kleinen Gäste (bis zum 12. Geburtstag)

|   |           |
|---|-----------|
| Hörnli mit Tomatensauce oder Bolognese                              | CHF 10.00 |
| Hausgemachte Chicken Nuggets mit Berner Frites oder frischem Gemüse | CHF 12.00 |
| Zander-Fischchnusperli (CH/EU/RUS) mit Berner Frites und Mayonnaise | CHF 12.00 |
| Kleine Portion Berner Frites mit Ketchup                            | CHF 6.00  |

Für grosse Gäste, die aus der Kinderkarte wählen möchten, passen wir die Portionen und den Preis an.  
Zuschlag CHF 5.00 / Teller



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Fleisch

|  |           |
|--|-----------|
| Emmentaler Rindsburger mit Speck, Käse und gebackene Zwiebelringe<br>Hausgemachte BBQ-Sauce und Berner Frites<br>«Cole Slaw» Weisskabis-Karottensalat mit Sauerrahm-Mayonnaise-Sauce | CHF 25.50 |
| Berner Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln, Kalbsjus, Butterrösti  | CHF 33.50 |
| Rindsentrecôte mit Kräuterbutter<br>Pommes frites und Gemüse   | CHF 36.50 |

## Handwerk und Tradition neu interpretiert

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

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

(V\*) So gekennzeichnete Gerichte können wir vegan zubereiten. Wartezeit ca. 20 Minuten.

### 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.