



# 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 Karotten und Tomaten direkt vom Feld

### **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

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**

Petra Meier, Monika Gehrig, Róbert Kulcsár, Karin Scheidegger, Daniela Fuentes

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

Antonio Danese, Natascha Gilgen, Priska Jost, Walter Dällenbach, Giorgi Kostadinov

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

Malik Belbey, Steffi Klucke, Sefta Demolli, Ramona Aemmer und als Allrounder Sakvan Ahmed

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

Silvia Bergo und das Landhaus-Team



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Salate

	klein		gross
Sommerliche Blattsalate mit Pfirsichstücken und Majoran gerösteten Kernen und Himbeer-Dressing	CHF	7.00	CHF 12.00
Landhaussalat Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs»	CHF	9.00	CHF 14.00
Tomatensalat mit «Burrata», dem cremigen Mozzarella aromatisiert Balsamico-Creme und Basilikumpesto	CHF	13.50	CHF 16.50

## Vorspeisen und sommerliche Hauptgänge

Rauchforellen-Tartar mit Dörrtomaten und Oliven, dazu warme Blinis und Kräuterquark	CHF	15.00	CHF 24.00
«Vitello tonnato» garniert mit Zwiebelringen und Kapernäpfel Fein geschnittener Kalbsbraten mit hausgemachter Thunfischsauce	CHF	16.00	CHF 25.00
Hausgemachtes Rindstatar vom Heimiswiler Naturabeef (70g /140g) mit Single Malt von der Brennerei Kramer in Heimiswil garniert mit Zwiebelringen, Kapernäpfel und Gurken-Salatblume	CHF	20.50	CHF 33.50

## Suppen

Gazpacho – die kalte Gemüsesuppe mit buntem Olivenspiessli und Blätterteigstange	CHF	9.00	CHF 12.00
Radieschensuppe mit Frischkäse, Spinat und Speckchips	CHF	9.00	CHF 12.00
Tomatencremesuppe mit Kräuterquark	CHF	9.00	CHF 12.00

## Fitnessteller mit gemischten Salaten und Früchten

Fitnessteller mit Felchenchnusperli und Tartarsauce	CHF	22.50
Fitnessteller mit Schweinssteak und Café de Paris	CHF	26.50
Fitnessteller mit Entrecôte und Café de Paris	CHF	32.50
<b>Zuschlag</b> für Berner Frites zum Fitnessteller	CHF	5.00



## LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

### Handwerk und Tradition neu interpretiert

Heimiswiler Rindsbratwurst von der Landmetzg Schneider mit Zwetschgensauce Rösti in Butter gebraten und Zucchini Gemüse	CHF	21.50
Emmentaler Landfrauen-Chässchnitte mit Feigen-Nussbrot und Saisongemüse Spiegelei, Buurespeck und Landrauchschinken	CHF	23.00
<b>ohne</b> 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
«Dürsrüti-Spiess» Schweinsfiletspiess mit Apfel und Speck Buntes Marktgemüse und grob zerdrückte Kartoffeln mit Rahm, Speck und Kräutern	CHF	34.00
Landhaus-Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit «Moschtbröckli» und rezentem Emmentaler, dazu Berner Frites und Landhaus Gemüsebukett (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

### Fisch

Lachsforellenfilet Müllerinart mit Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF	24.00
Hausgemachte Fischknusperli im Bierteig mit Tartar Sauce Gemüsereis oder Salzkartoffeln	CHF	26.50
Zanderfilet gefüllt mit Spinat und Krevette in der Mandelpanade gebacken angerichtet auf reichhaltigem bunten Kartoffelgemüse	CHF	27.50

#### Stärkebeilagen austauschen

Zu den traditionellen Gerichten haben wir die dazu passenden Beilagen notiert. Selbstverständlich können Sie die Stärkebeilagen auch austauschen und Butterreis, Teigwaren, Berner Frites, Rösti oder Weisswein-Risotto dazu bestellen.



**LANDHAUS BURGDRUF**  
*Hotel & Restaurant*

## Vegetarisches

Pasta Italienischer Art Die gekochte Pasta wird mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum sautiert	CHF 19.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Rucola-Nusspesto	CHF 21.50
Weisswein-Risotto mit sommerlichen Gemüsen und gehobelten Parmesan-Spänen	CHF 22.50
Zucchini-Tofu-Burger angerichtet auf grob gehackter Tomatensauce Hausgemachte BBQ-Sauce und Röstzwiebeln Berner Frites und Apfel-Karottensalat	CHF 23.00

## Fleisch

Emmentaler Rindsburger mit Speck, Käse und gebackene Zwiebelringe Hausgemachte BBQ-Sauce, Apfel-Karottensalat und Berner Frites	CHF 25.50
Saftiges Steak vom Schweinsnierstück in pikanter Senfeihülle gebacken mit Berner Frites und Marktgemüse	CHF 31.50
Berner Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln, Kalbsjus, Butterrösti	CHF 33.50
Rindsentrecôte mit hausgemachter Café de Paris Berner Frites und sommerlichem 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
Paniertes Felchenfilet mit Berner Frites und Mayonnaise	CHF 12.00
Portion Berner Frites mit Ketchup	CHF 6.00