



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Frühlings-Bankettkarte

### Salate

Frühlingsblattsalat mit gehacktem Ei und Radieslistreifen	CHF	8.00
Gemischter Salat mit 4 verschiedenen Gemüsesalaten und Frühlingsblattsalat	CHF	9.50

### Kalte Vorspeisen

Spargel- und Blattsalat mit Avocados und Orangenfilets	CHF	14.50
Vitello tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thunfisch-Mayonnaise und Salatbouquet	CHF	17.50

### Suppen

Grüne Spargelcremesuppe mit Rahmtupf	CHF	10.00
Tomatencremesuppe mit Kräuterquark und Schnittlauch	CHF	9.00

### Vegi

Risotto mit grünen Spargeln und Parmesan-Spänen	CHF	22.50
Spargelravioli von der Manufaktur Ingredienza an Orangensauce serviert auf Spargelspitzen	CHF	25.50
Portion grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und pochiertem Ei	CHF	26.50

### Hauptgänge mit Fisch oder Fleisch

Gebratenes Saiblingfilet Müllerinart auf Baby-Blattspinat mit Salzkartoffeln	CHF	29.50
«Zweierlei Bratis» Kalbs- und Schweinsbraten auf Rosmarinjus Kartoffelgratin, Bohnenbündeli mit Speck und Blumenkohl mit Brösmeli	CHF	33.50
«Saltimbocca» Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken und Salbei auf Safranrisotto mit festlichem Gemüsebouquet	CHF	34.50
«Les Trois Filets» (Hauptgang in 2 Gängen serviert) Schweins- und Kalbsfiletmedaillons (je 100g) auf Morchelrahmsauce Bohnenbündeli mit Speck und Blumenkohl mit Brösmeli Nudeln *** Rindsfiletmedaillon (100g) mit Sauce Béarnaise, grünen Spargeln und Dauphine-Kartoffeln	CHF	64.50

### Öppis Süesses

Eisbecher Romanoff mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis	CHF	10.50
Erdbeer-Tiramisu	CHF	10.50
Caramelchöpfli mit Nidle	CHF	7.00
Schokoladenmousse mit Früchten	CHF	8.50



# LANDHAUS BURG DORF

*Hotel & Restaurant*

## Festliches Menü

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Bärlauch  
Sellerie-Salat mit Apfelstückchen und Nüssen  
Cumberland-Sauce

\* \* \*

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

\* \* \*

Schweinsfilet im Speckmantel «Ziberlihoger Lisi»  
Kräuterrahmsauce  
Butternudeln  
Grüne Spargeln und Blumenkohl mit Brösmeli

\* \* \*

### Landhaus-Dessertteller

Kleines Ofenchüechli mit Zitronencreme gefüllt und Schokoladenhütli  
marinierte Erdbeeren und Toblerone-Mousse

CHF 69.50 / 4-Gang-Menü

CHF 63.50 / 3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

CHF 45.50 / 2-Gang-Menü mit Hauptgang und Dessert

Weitere Bankettvorschläge finden Sie in unserer klassischen Bankettkarte.

Die Hauptgänge werden in der Küche auf Tellern angerichtet. Auf Vorbestellung bieten wir Nachservice oder Service von zweitem Teller sehr gerne an.

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, Kartoffelkroketten oder Berner Frites dazu bestellen.