



# 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 und Süssmost

### **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, Vanessa Eggimann, 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

Die Preise sind inkl. 7,7 % MwSt.

Herkunftsland Fleisch und Fisch: Schweiz

\* saisonal- und witterungsbedingt, Zander teilweise aus Europa



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Salate

|   | klein |       | gross     |
|---|-------|-------|-----------|
| Gemischte Blattsalate   | CHF   | 8.00  | CHF 10.00 |
| Landhaussalat<br>Gemischter Salat und Blattsalat mit Berner «Hobelchäs» | CHF   | 10.50 | CHF 15.50 |
| Fenchelsalat mit Orange und Trockenfleisch                              | CHF   | 9.50  | CHF 11.50 |

## Kalte 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>Kapernäpfel und kleinem Salatbouquet | CHF | 25.50 | CHF 33.50 |
| Vitello tonnato - fein geschnittener Kalbsbraten (100g / 160g)<br>mit Thunfischcreme, roten Zwiebelringen und Kapern                           | CHF | 21.50 | CHF 27.50 |

## Suppen

|  |     |      |           |
|--|-----|------|-----------|
| Tomatencremesuppe mit Gin-Rahm               | CHF | 9.00 | CHF 12.00 |
| Rieslingsuppe mit Brotchip und Kirschtomaten | CHF | 9.50 | CHF 12.50 |
| Erdbeer-Gazpacho mit Landrauchschinken       | CHF | 9.00 | CHF 12.00 |

## Fisch

|   |     |       |  |
|---|-----|-------|--|
| Hausgemachte Kräuter-Fischknusperli im Bierteig vom Zander*<br>Gemüsegarnitur, Reis oder Salzkartoffeln | CHF | 26.50 |  |
| Gebratenes Forellenfilet mit Orangen-Hollandaise<br>Sommergemüse, Reis oder Salzkartoffeln              | CHF | 29.50 |  |

## Vegetarisches

|  |     |       |  |
|--|-----|-------|--|
| Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei                      | CHF | 19.50 |  |
| Gemüseteller mit 5 verschiedenen Gemüsen und Stärkebeilage nach Wahl | CHF | 22.50 |  |

Die Preise sind inkl. 7,7 % MwSt.

Herkunftsland Fleisch und Fisch: Schweiz  
\* saisonal- und witterungsbedingt, Zander teilweise aus Europa



# LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

## Sommergerichte

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| Blattsalate mit Schweizer Feta, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven<br>Vinaigrette mit Olivenöl, Weissweinessig und Kräutern | CHF 14.50 | CHF 19.50 |
| Bunter Tomatensalat mit Basilikum-Pesto und Büffelmozzarella  | CHF 17.50 | CHF 21.50 |
| Kräuterrisotto mit gebratenen Aemme Shrimps   | CHF 38.50 | CHF 43.50 |
| Feigen-Pecorino Ravioli mit Rucola und Landrauchschinken  | CHF 24.50 | CHF 28.50 |
| Linguine alla Parmigana<br>Nudeln mit Aubergine, Tomaten und geräuchertem Mozzarella                                    | CHF 21.50 | CHF 25.50 |

**Fitnesssteller** mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten dazu reichen wir wahlweise:

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Schweinssteak mit Kräuterbutter                              |  | CHF 26.50 |
| Zanderfilet mit Safran-Zitronensauce*                        |  | CHF 26.50 |
| Grand Cru Schweinssteak am Knochen gereift mit Kräuterbutter |  | CHF 35.50 |
| Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter                             |  | CHF 37.50 |
| Portion Berner Frites zum Fitnesssteller                     |  | CHF 5.00  |

## Fleisch

|  |           |
|--|-----------|
| Emmentaler Rindsburger mit Speck, Käse und gebackenen Zwiebelringen<br>Hausgemachte BBQ-Sauce und Berner Frites<br>«Cole Slaw» Weisskabis-Karottensalat mit Sauerrahm-Mayonnaise-Sauce | CHF 25.50 |
| Berner Kalbsleber mit hausgemachtem Kalbsjus<br>Apfelschnitzen, Zwiebeln und Butterrösti   | CHF 33.50 |
| Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und sommerlichem Gemüse<br>Nudeln   | CHF 37.50 |
| Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter<br>Berner Frites und Sommergemüse   | 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 |
| Portion Berner Frites mit Ketchup                        | CHF 6.00  |



## LANDHAUS BURG DORF

Hotel & Restaurant

### Handwerk und Tradition neu interpretiert

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Heimiswiler 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  | CHF | 23.00 |
| <b>ohne</b> Buurespeck und Landrauchschinken  | CHF | 18.00 |
| Lammvoessen nach einem Rezept vom Chrapfelehn 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 Landhaus Gemüsebouquet<br>(kann bis 20 Minuten dauern) | CHF | 34.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Landhaus Art“ mit Rösti<br>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 Kräutersauerrahm<br>CHF 2.00 von diesem Gericht fliessen dem «Baukässeli» zu. | CHF | 26.50 |
| Brunnenwasser servieren wir so viel Sie mögen – einmaliger Betrag pro Person<br>davon legen wir CHF 0.50 ins «Baukässeli».          | CHF | 0.60  |

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.

#### 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.