



Spargelzeit Asparagus season

SUPPE UND VORSPEISE SOUP AND STARTER

Spargelcremesuppe 15.00
Asparagus cream soup

Knuspriger Spargel 19.00
Weisser und grüner Spargel
im Knuspermantel dazu zweierlei Saucen
Crispy asparagus
White and green asparagus
in a crispy coating with two different sauces

Unsere Weinempfehlungen

Aagne Riesling-Silvaner

Familie Gysel, (Schaffhausen)

Riesling-Silvaner

dl 9.00 CHF / Flasche 58.00 CHF

Pinot Noir AOC

Weingut Krebs und Steiner,
Schernelz Bielersee (Bern) Schweiz

Pinot Noir

dl 10.00 CHF / Flasche 62.00 CHF

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Weisser Royal Spargel 1 Port. 38.00
Sauce Hollandaise ½ Port. 19.50
White royal asparagus
with sauce hollandaise

Bauernschinken 9.00
Farmer's ham

Kalbsfilet mit Morcheln 69.00
Kartoffelkroketten
und Spargelragout
Veal filet with morel sauce
potato croquettes
and white asparagus

Bunter Spargelsalat 22.00/41.00
mit Onsen Ei
Colourful asparagus salad
with onsen egg

Neuseeländischer Ora King Lachs 59.00
Sautiert mit Sauce maltaise
weisser Spargel und Pilaw Reis
New Zealand Ora King salmon
sautéed with sauce maltaise
white asparagus and pilaf rice

Risotto mit buntem Spargel 38.00
Risotto with colourful asparagus

Hausgemachte Bärlauchravioli 41.00
mit Beurre Noisette, Salbei und Parmesan
Homemade wild garlic ravioli
with beurre noisette, sage and parmesan

DESSERTS

Rhabarber mit Sesamkrokant 16.00
und Schaumgefrorenes
Rhubarb with sesame crunch
and parfait

Sorbet mit Blutorange und Campari 14.00
Sorbet with blood orange and Campari

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST - All prices in Swiss Francs incl. VAT
Soweit nicht anders deklariert, stammen Fisch, Fleisch, Geflügel und Brotwaren aus der Schweiz
If not declared otherwise, all meat, poultry and bred origins from Switzerland

Stadthaus Burgdorf | Kirchbühl | CH 3400 Burgdorf | +41 34 428 80 00 | info@stadthaus.ch | www.stadthaus.ch