Stadthaus Burgdorf

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

GENUSSKULTUR **IM EMMENTAL**

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

ÖFFNUNGSZEITEN - *OPENINGS*
Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30 / So 10.00-15.00
Küche - *kitchen* 11.30-14.00 & 18.00-21.45 / So Brunch 10.30-14.00
Hotel 7/7

VORSPEISEN - *STARTERS*

Grüner Blattsalat 10.00
Green leaf salad

Bunter Stadthaussalat 16.00
mit getrockneten Tomaten
Mixed salad
with dried tomatoes

Zweierlei von der Kalbsmilke 23.00
mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette
Two different sweetbreads of veal
with radish-shallot vinaigrette

Variation von Chèvre und Feige 24.00
mit Cranberries und Brickteig
Variation of goat cheese and figs
with cranberries and brick pastry

Dreierlei Crostini 21.00
Mit Oliventapenade, Bellota Rohschinken
und getrockneten Tomaten
Three kinds of crostini with olive tapenade,
Bellota ham and dried tomatoes

SwissPrim Piemonteser Kalbstatar 27.00
mit Trüffel und Parmesan
SwissPrim Piemontese veal steak tatar
with truffle and parmesan

Zweierlei Gänseleber 26.00/41.00
mit Apfel Variation
und hausgemachtem Brioche
Two different foie gras with apple variation
and homemade brioche

SUPPEN - *SOUPS*

Tagessuppe 12.00
Soup of the day

Butternuss Kürbiscremesuppe 16.00
mit srilankischen Gewürzen und Kokosnussmilch
Butternut pumpkin cream soup
with spices from Sri Lanka and coconut milk

Limettencremesuppe 17.00
mit Limettenkaviar
Lime cream soup
with lime caviar

PLÄTTLI UND BRÄTTLI 14.00/20.00/28.00
SNACKS AND PLATTERS

Verschiedene kleine Köstlichkeiten
zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so
Preis je nach Grösse und Angebot
A variety of different savoury specialities
Perfect for aperitif, to enjoy before your meal
or as a snack. Price depends on size and selection

KINDER - *CHILDREN*

Verlangen Sie unsere Kinderkarte
Have a look at the children's menu

INTOLERANZEN - *INTOLERANCES*

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über Zutaten in den Gerichten, welche zu Allergien und Unverträglichkeiten führen können.
Our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes, if you have allergies or intolerances.

Täglich von unserem Küchenchef aus
marktfrischen Produkten zusammengestellt
Chef's daily suggestion

BISTRO MENU 3 GANG ab - *from* 65.00

GOURMET MENU 4 GANG ab – *from* 98.00
Donnerstag bis Samstag

STADTHAUS KLASSIKER - *CLASSICS*

Club Sandwich 38.00
Die einfache wie begnadete Mischung
aus Toastscheiben, knusprigem Speck,
französischer Maispoulardenbrust, Tomaten,
Salat und Mayonnaise, dazu Pommes Frites
A simple but excellent mixture of toast,
crispy bacon, French breast of corn poulard,
tomato, lettuce and mayonnaise,
served with French fries

Rindstatar «SwissPrimGourmet» 27.00/38.00
Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»

Zürcher Geschnetzeltes vom Filet 57.00
Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse
Sliced filet of veal Zurich style
homemade butter noodles
and market vegetables

STADTHAUS SPEZIALITÄTEN
STADTHAUS SPECIALTIES

Cordon Bleu
mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer
Pommes frites und Marktgemüse
with ham and cave aged Gruyere cheese
French fries and seasonal vegetables

Schwein - *pork* 44.00
Kalb - *veal* 49.00

SwissPrim Entrecôte Black Angus
«Cafe de Paris»
mit hausgemachter Kräuterbutter 160 g 47.00
Gemüse- oder Salatgarnitur 200 g 54.00
with homemade herb butter 300 g 63.00
variety of vegetables or salad

Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive
French fries or matchstick potatoes included

HAUPTGÄNGE - *MAIN COURSES*

SwissPrim Kalbsragout mit Safran 44.00
mit Kartoffelmousseline
und Gemüse vom Markt
SwissPrim beef ragout with saffron
Potato mousseline and market vegetables

Sautierte Eglifilets aus Murten 54.00
mit Zitronen-Dill Essenz, Butterreis
und Pfannengemüse
Sauteed perch filets from Murten
with lemon-dill essence, butter rice
and pan-fried vegetables

Grilliertes SwissPrim Kalbsfiletmedaillon 65.00
mit Morchelsauce, hausgemachten
Kartoffelgnocchi und Herbstgemüse
SwissPrim veal medaillon from filet
with morel sauce, homemade potato gnocchi
and autumn vegetables

E GUETE! - *ENJOY YOUR MEAL!*
Marvin Portmann, Gastgeber - *Host*
Christian Bolliger, Chef de Cuisine
und das Stadthaus Team

Stadthaus Rösti 34.00
Gemüsebouquet und Spiegelei
Roesti Stadthaus style
vegetables and fried egg

Arabische Meze 37.00
Vegetarisches Allerlei aus dem
Osmanischen Reich dazu geröstetes Pita Brot
Different vegetarian potpourri with pita bread

Asiatisches Thai Curry 36.00
mit frischem Koriander, Basmati Reis
und knackigem Gemüse
Asia Thai curry with fresh coriander, rice
and vegetables

Gefüllte Pastetli vom Widmer 34.00
mit Waldpilzen und Gemüsebouquet
Stuffed Pastetli from Widmer
with forest mushrooms and vegetables bouquet

Hausgemachte Ravioli 26.00/35.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs
und Parmesan
Homemade Ravioli
stuffed by our chef de cuisine and parmesan

DESSERTS

Tagesdessert 9.00
Dessert of the day

Friandises 9.00
Kleine süsse Köstlichkeiten
Sweet delicious

Emmentaler Meringue mit Nidle 10.00
Meringue Emmental style
with whipped cream

mit einer Kugel Glace 14.00
with a scoop of ice cream

Schwarzwälderglas 15.00
mit Kirschen, Schokolade und Nidle
Black Forest variation
with cherries, chocolate and whipped cream

Grosi's Caramelköpfli 14.00
mit hausgemachten Täfeli und Nidle
Granny's caramel flan
with homemade candies and whipped cream

Hausgemachte Baklava 16.00
mit Safran-Rosenglace
Homemade Baklava
with saffron-rose ice cream

Sorbets und Rahmglaces 4.00 pro Kugel
Sorbets and ice cream *4.00 per scoop*

Sorbet Aromen - *sorbets*
Apfel, Himbeere, Zitrone, Blutorange,
Mango, Passionsfrucht
Apple, raspberry, lemon, blood orange,
mango, passion fruit

Glace Aromen - *ice cream*
Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade,
Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz
Schokolade-Chili-Cranberry, Pop Corn
Strawberry, coconut, chocolate,
Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt
chocolate-chilli-cranberry, pop corn

Schlagrahm - *Whipped cream* 1.50

Käsevariation 16.00/28.00
mit Käse vor Chäshütte Burgdorf
Platter from the local cheesemonger

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

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