



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR &
EVENTS

Piemonteser Wochen *Piedmontese week*

VORSPEISEN/STARTERS

Trüffelcremesuppe 18.00
mit Blätterteighaube
*Truffle cream soup
with puff pastry cover*

50 Minuten Ei mit Albatrüffel 23.00
an Trüffelessenz dazu Speck
*50 minutes egg with Alba truffle
on truffle essence and bacon*

Nüsslersalat 17.00
mit Ei, Brotcroutons und Speck
an getrüffelter Sauce
*Lamb's lettuce with egg,
croutons and bacon
with truffle dressing*

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Glasierte Duroc Schweinsbacke 51.00
mit Albatrüffel
Champagner Risotto
und gebratenem Stiel-Brokkoli
*Glazed cheek of Duroc pork
with Alba truffle, champagne risotto
and roasted broccoli*

Black Angus Rindsfilet Rossini 68.00
mit Madeirasauce, Kartoffelkroketten
und Wintergemüse
*Black Angus fillet of beef Rossini
on Madeira sauce, potatoes croquette
and winter vegetables*

4 Eier-Tagliarini 52.00
an Albatrüffel-Buttersauce
*4 eggs Tagliarini
on butter sauce with Alba truffle*

DESSERTS/DESSERTS

Creme Catalan 17.00
luftige Creme Catalan mit Trüffel
fluffy Crema Catalana with truffle

Coupe Nesselrode 14.00
Vermicelles mit Tahiti Vanilleglace,
Meringues und Schlagrahm
*Chestnut puree with Tahiti vanilla ice cream,
meringues and whipped cream*

Vermicelles mit Meringues 12.00
und Schlagrahm
*Chestnut puree with meringues
and whipped cream*

FÜR UNSERE TRÜFFELSCHWEINE

Supplement Albatrüffel Weiss Tagespreis
(Tuber Magnatum) 1 Gramm

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST/All prices in Swiss Francs incl. VAT

Stadthaus Burgdorf | Kirchbühl 2 | CH 3400 Burgdorf | +41 34 428 80 00 | info@stadthaus.ch | www.stadthaus.ch