GENUSSKULTUR **IM EMMENTAL**

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Jagdwild und herbstliche Spezialitäten
Hunted game and autumnal delights

VORSPEISEN/*STARTERS*

Marronicremesuppe 19.00
mit Marronieinlage
Chestnut cream soup
with chestnut pieces

Nüsslisalat mit Eierschwämmchen 21.00
an Preiselbeer-Dressing
Lamb's lettuce with chanterelles
with lingonberry-dressing

Nüsslisalat 21.00
mit Ei, Brotcroutons und Speck
Lamb's lettuce with egg,
croutons and bacon

Gnocco fritto 28.00
mit Stracciatella di buffala dazu sautierte Waldpilze
served with stracciatella di buffala
and sautéed wild mushrooms

HAUPTGERICHTE/*MAIN COURSES*

Rehpfeffer 52.00
vom Hals geschnitten *½ portion 48.00*
Venison stew
mad from the neck

Rosa gebratener Rehrücken 69.00
mit Cognac-Thymian-Jus
Rosé-roasted saddle of venison
with cognac–thyme jus

Vegetarischer Herbstteller 49.00
Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce
Vegetarian autumn platter
Vol-au-vent with mushroom cream sauce

Hirschkotelett sautiert 56.00
mit Preiselbeersauce
Sautéed deer cutlet
with lingonberry sauce

<u>Beilage zu den Hauptgerichten:</u>
Hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Mirza-Apfel, Rotweinbirne, Preiselbeeren

<u>*Side dishes with main courses:*</u>
Homemade spaetzle, brussels sprouts,
red cabbage, glazed chestnuts,
mirza-style apple, red wine pear, lingonberries

DESSERTS/*DESSERTS*

Marinierte Zwetschgen 15.00
mit Tahiti Vanilleglace und Schlagrahm
Marinated plums
with Tahitian vanilla ice cream
and whipped cream

Coupe Nesselrode 16.00
Vermicelles mit Tahiti Vanilleglace,
Meringue und Schlagrahm
Chestnut purée with Tahitian vanilla ice cream,
with meringue and whipped cream

Vermicelles mit Meringue 17.00
und Schlagrahm
Chestnut purée with meringue
and whipped cream

UNSERE ROTWEIN EMPFEHLUNG
OUR WINE RECOMMENDATION

Campillo Reserva Coleccion Rioja DOCa
Bodegas Campillo, Laguardia, Spanien
Tempranillo **75cl 50.00**
10cl 8.00

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