GENUSSKULTUR **IM EMMENTAL**

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

ÖFFNUNGSZEITEN - *OPENINGS*
Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30
Küche - *kitchen* 11.30-14.00 & 18.00-21.45
Hotel 7/7

VORSPEISEN - *STARTERS*

Grüner Blattsalat 14.00
Green leaf salad

Racelette 2.0 27.00
mit Zwiebel und Peperoni
Racelette 2.0
with onion and bell pepper

Zweierlei von der Kalbsmilke 27.00
mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette
Two types of veal sweetbread
with radish-shallot vinaigrette

Toskanische Gnudi 21.00
in Salbeibutter und Parmesan
Tuscan gnudi
in sage butter and Parmesan

Gemüse Fritto Misto 19.00
mit Chipeño Sauce
Deep fry variation of vegetables
with Chipeño sauce

Randen Carpaccio 24.00
mit Burrata und Zitrusfrüchten
Beetroot Carpaccio
with burrata and citrus fruits

Zweierlei Gänseleber 34.00/48.00
mit Kumquat und Blutorange dazu Brioche
Duo of foie gras
with kumquat, blood orange and brioche

SUPPEN - *SOUPS*

Tagessuppe 14.00
Soup of the day

Bohnensuppe 18.00
mit Basilikum-Mandel-Pesto
Bean soup
with basil-almond pesto

Butternuss-Kürbis-Cremesuppe 17.00
mit Curry und Kokosnuss
Butternut pumpkin cream soup
with curry and coconut

APEROPLÄTTLI 36.00
APERITIF PLATTER

Regionale Wurst und Käseplatte
zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so
Regional sausage and cheese platter
A variety of different savoury specialities
perfect for aperitif, to enjoy before your meal
or as a snack.

KINDER - *CHILDREN*

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



INTOLERANZEN - *INTOLERANCES*

Unsere Mitarbeitenden 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* 69.00
GOURMET MENU 4 GANG ab – *from* 98.00
Donnerstag bis Samstag

STADTHAUS KLASSIKER - *CLASSICS*

Club Sandwich 40.00
die einfache wie begnadete Mischung
aus Toastscheiben, knusprigem Speck,
Poulardenbrust, Tomaten,
Salat und hausgemachte Lucky Sauce,
dazu Pommes frites
A simple but excellent mixture of toast,
crispy bacon, poularde breast,
tomato slices, lettuce and homemade Luckysauce,
served with French fries

Rindstatar «SwissPrimGourmet» 29.00/39.00
Beef steak tatare «SwissPrimGourmet»

Zürcher Geschnetzeltes vom Filet 58.00
mit hausgemachten Butternudeln
und Marktgemüse
Sliced fillet of veal Zurich style
with homemade butter noodles
and market vegetables

STADTHAUS SPEZIALITÄTEN
STADTHAUS SPECIALTIES

Cordon Bleu
mit Beinschinken und Weltmeister Greyerzer
Pommes frites und Marktgemüse
with ham and world champion Gruyere cheese
French fries and seasonal vegetables
Kann auch bei Zöliakie bestellt werden
Can also be ordered for coeliacs

Schwein - *pork* 49.00
Kalb - *veal* 56.00

Seetal Entrecôte Black Angus
«Café de Paris»

mit hausgemachter Kräuterbutter	160 g	53.00
Gemüse- oder Salatgarnitur	200 g	58.00
with homemade herb butter	300 g	69.00
variety of vegetables or salad		

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

HAUPTGÄNGE - *MAIN COURSES*

Seetal Rindschmorbraten 46.00
an Merlotsauce dazu Kartoffelmousline
und Gemüse vom Markt
Seetal braised beef
served with Merlot sauce, mashed potatoes
and market vegetables

Schweizer Zander aus Bremgarten 51.00
im Brotchips-Mantel mit Beurre blanc
dazu Sauerkraut und Pilaw Reis
Swiss pikeperch from Bremgarten
coated in breadchips with beurre blanc
served with sauerkraut and pilaf rice

Seethal Kalbshack-Tätschli 48.00
mit Pilzrahmsauce
dazu Spätzli und Marktgemüse
Seetal minced veal patties
served with a creamy mushroom sauce,
Spaetzle and market vegetables

Stadthaus Rösti 39.00
mit Gemüsebouquet und Spiegelei
Hash browns Stadthaus style
with vegetable bouquet and fried egg

Hausgemachte Ravioli 27.00/39.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs
und Belperknolle
Homemade ravioli
filling according to chef's mood
and regional cheese

Asiatisches Thai Curry 37.00
mit frischem Koriander, Basmati Reis
und knackigem Gemüse
Asia Thai curry with fresh coriander,
Basmati rice and vegetables

Hausgemachte Kürbisgnocchi 39.00
mit Pilzsauce und Parmesan
Homemade pumpkin gnocchi
with mushroom sauce and Parmesan

Acquerello Risotto 37.00
mit Spinat, Erbsen und Spitzkohl
und ein Hauch von Rosa Pfeffer
with spinach, peas and pointed cabbage
and a hint of pink pepper

DESSERTS

Tagesdessert 11.00
Dessert of the day

Friandises 12.00
Kleine süsse Köstlichkeiten
Sweet little delicacies

Emmentaler Meringue mit Nidle 13.00
Meringue Emmental style
with whipped cream

mit einer Kugel Glace 15.00
with a scoop of ice cream

Schwarzwälderglas Stadthaus 15.00
mit Kirschen und Vanilleglace
Black Forest glass
with cherries and vanilla ice cream

Zimt-Parfait 15.00
mit warmen Zwetschgen
Cinnamon parfait
with warm plums

Schokoladenkuchen(glutenfrei) 16.00
mit Caramelsauce und Fior di latte Glace
chocolate cake (glutenfree)
with caramel sauce and fior di latte ice cream

Sorbets und Rahmglace 5.00 pro Kugel
Sorbets and ice cream *5.00 per scoop*

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

Glace Aromen - *ice cream*
Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca,
Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha

Schlagrahm - *Whipped cream* 2.50

Käsevariation 18.00/28.00
mit Käse aus der Region
Variation of cheese from the region

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

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

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