



**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**

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Green leaf salad</i>	10.00
<b>Bunter Stadthaus Salat</b> mit getrockneten Tomaten <i>Mixed salad with dried tomatoes</i>	16.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	23.00
<b>Variation von Chèvre und Feige</b> mit Cranberries und Brickteig <i>Variation of goat cheese and figs with cranberries and brick pastry</i>	24.00
<b>Dreierlei Crostini</b> Mit Oliventapenade, Bellota Rohschinken und getrockneten Tomaten <i>Three kinds of crostini with olive tapenade, Bellota ham and dried tomatoes</i>	21.00
<b>SwissPrim Piemonteser Kalbstatar</b> mit Trüffel und Parmesan <i>SwissPrim Piemontese veal steak tatar with truffle and parmesan</i>	27.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Apfel Variation und hausgemachtem Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and homemade brioche</i>	26.00/41.00

**SUPPEN - SOUPS**

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	12.00
<b>Butternuss Kürbiscremesuppe</b> mit srilankischen Gewürzen und Kokosnussmilch <i>Butternut pumpkin cream soup with spices from Sri Lanka and coconut milk</i>	16.00
<b>Limettencremesuppe</b> mit Limettenkaviar <i>Lime cream soup with lime caviar</i>	17.00

**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*

<b>BISTRO MENU 3 GANG</b>	ab - from 65.00
<b>GOURMET MENU 4 GANG</b>	ab - from 98.00
Donnerstag bis Samstag	

**STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS**

<b>Club Sandwich</b> Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, französischer Maispouardenbrust, Tomaten, Salat und Mayonnaise, dazu Pommes Frites <i>A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, French breast of corn poulard, tomato, lettuce and mayonnaise, served with French fries</i>	38.00
<b>Rindstatar</b> «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»</i>	27.00/38.00
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Filet Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced filet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables</i>	57.00

**STADTHAUS SPEZIALITÄTEN**  
**STADTHAUS SPECIALTIES**

<b>Cordon Bleu</b> mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse <i>with ham and cave aged Gruyere cheese French fries and seasonal vegetables</i>	
Schwein - pork	44.00
Kalb - veal	49.00
<b>SwissPrim Entrecôte Black Angus</b> «Cafe de Paris» mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse- oder Salatgarnitur <i>with homemade herb butter variety of vegetables or salad</i>	160 g 47.00 200 g 54.00 300 g 63.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

**HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES**

<b>SwissPrim Kalbsragout mit Safran</b> mit Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt <i>SwissPrim beef ragout with saffron Potato mousseline and market vegetables</i>	44.00
<b>Sautierte Eglfilets aus Murten</b> mit Zitronen-Dill Essenz, Butterreis und Pfannengemüse <i>Sauteed perch filets from Murten with lemon-dill essence, butter rice and pan-fried vegetables</i>	54.00
<b>Grilliertes SwissPrim Kalbsfiletmedaillon</b> mit Morchelsauce, hausgemachten Kartoffelgnocchi und Herbstgemüse <i>SwissPrim veal medaillon from filet with morel sauce, homemade potato gnocchi and autumn vegetables</i>	65.00

**E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!**

Marvin Portmann, Gastgeber - Host  
Christian Bolliger, Chef de Cuisine  
und das Stadthaus Team

<b>Stadthaus Rösti</b> Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style vegetables and fried egg</i>	34.00
<b>Arabische Meze</b> Vegetarisches Allerlei aus dem Osmanischen Reich dazu geröstetes Pita Brot <i>Different vegetarian potpourri with pita bread</i>	37.00
<b>Asiatisches Thai Curry</b> mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, rice and vegetables</i>	36.00
<b>Gefüllte Pastetli vom Widmer</b> mit Waldpilzen und Gemüsebouquet <i>Stuffed Pastetli from Widmer with forest mushrooms and vegetables bouquet</i>	34.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan <i>Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine and parmesan</i>	26.00/35.00

**DESSERTS**

<b>Tagessdessert</b> <i>Dessert of the day</i>	9.00
<b>Friandises</b> Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</i>	9.00
<b>Emmentaler Meringue mit Nidle</b> <i>Meringue Emmental style with whipped cream</i>	10.00
mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	14.00
<b>Schwarzwälderglas</b> mit Kirschen, Schokolade und Nidle <i>Black Forest variation with cherries, chocolate and whipped cream</i>	15.00
<b>Grosi's Caramelköpfl</b> mit hausgemachten Täfelchen und Nidle <i>Granny's caramel flan with homemade candies and whipped cream</i>	14.00
<b>Hausgemachte Baklava</b> mit Safran-Rosenglace <i>Homemade Baklava with saffron-rose ice cream</i>	16.00
<b>Sorbets und Rahmglaces</b> <i>Sorbets and ice cream</i>	4.00 pro Kugel 4.00 per scoop
<b>Sorbet Aromen - sorbets</b> Apfel, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
<b>Glace Aromen - ice cream</b> Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, Pop Corn <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel &amp; salt chocolate-chilli-cranberry, pop corn</i>	
<b>Schlagrahm - Whipped cream</b>	1.50
<b>Käsevariation</b> mit Käse vor Chäshütte Burgdorf <i>Platter from the local cheesemonger</i>	16.00/28.00

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*