



*zum Mitnehmen
Take-Away*

VORSPEISEN/STARTERS

Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Escalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	18.00
Variation von Chèvre und Feige mit Cranberries und Brickteig <i>Variation of goat cheese and figs with cranberries and brick pastry</i>	19.00
SwissPrim Piemonteser Kalbstatar mit Trüffel und Parmesan <i>SwissPrim Piemontese veal steak tatar with truffle and parmesan</i>	22.00
Zweierlei Gänseleber mit Apfel Variation und hausgemachtem Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and homemade brioche</i>	21.00/33.00

SUPPEN/SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	10.00
Butternuss Kürbiscremesuppe mit srilankischen Gewürzen und Kokosnussmilch <i>Butternut pumpkin cream soup with spices from Sri Lanka and coconut milk</i>	13.00
Limettencremesuppe mit Limettenkaviar <i>Lime cream soup with lime caviar</i>	14.00

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»</i>	22.00/30.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced filet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables</i>	46.00
SwissPrim Kalbsragout mit Safran mit Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt <i>SwissPrim beef ragout with saffron Potato mousseline and market vegetables</i>	35.00
Sautierte Eglifilets aus Murten mit Zitronen-Dill Essenz, Butterreis und Pfannengemüse <i>Sauteed perch filets from Murten with lemon-dill essence, butter rice and pan-fried vegetables</i>	43.00

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



*zum Mitnehmen
Take-Away*

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Stadthaus Rösti 27.00

Gemüsebouquet und Spiegelei
*Roesti Stadthaus style
vegetables and fried egg*

Arabische Meze 30.00

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

Asiatisches Thai Curry 29.00

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

Hausgemachte Ravioli 20.00/28.00

Füllung nach Laune des Küchenchefs
und Parmesan
*Homemade Ravioli
stuffed by our chef de cuisine and parmesan*

**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* 35.00

Kalb - *veal* 39.00

**SwissPrim Entrecôte Black Angus
«Cafe de Paris»**

mit hausgemachter Kräuterbutter 160 g 38.00

Gemüse- oder Salatgarnitur 200 g 43.00

with homemade herb butter 300 g 50.00

variety of vegetables or salad

Pommes Frites oder Pommes Allumettes
inklusive

French fries or matchstick potatoes included

DESSERTS/SWEETS

Tagesdessert 7.00

Dessert of the day

Friandises 7.00

Kleine Köstlichkeiten
Sweet delicious

Grosi's Caramelköpfl 11.00

mit hausgemachte Täfeli und Nidle
*Granny's caramel flan
with homemade candies and whipped cream*

Hausgemachte Baklava 13.00

mit Safran-Rosenglace
*Homemade Baklava
with saffron-rose ice cream*

Käsevariation 13.00/22.00

mit Käse vor Chäshütte Burgdorf
Platter from the local cheesemonger

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

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