Piemonteser Wochen
Piedmontese weeks

VORSPEISEN/*STARTERS*

Trüffelcremesuppe 36.00
mit Blätterteighaube
Truffle cream soup
with puff pastry crust

Hausgemachte Trüffelravioli 41.00
An einer leichten Trüffelsauce
Homemade truffle ravioli
with a light truffle sauce

Armer Ritter Stadthaus 32.00
mit Eigelbgel, Trüffel
und Lenzburgerschinken
Stadthaus French Toast
with egg yolk gel, truffle and Lenzburg ham

Seetal Rinds Carpaccio 34.00
mit Parmesan und Trüffel-Vinaigrette
Seetal Beef Carpaccio
with Parmesan and truffle vinaigrette

HAUPTGERICHTE/*MAIN COURSES*

Stadthaus Burger 52.00
im Briochbun mit Speck, Trüffel und Zwiebel
dazu Superdipper Piemontaise
und Trüffelmayonnaise
in a brioche bun with bacon, truffle and onion
served with Superdipper Piemontaise
and truffle mayonnaise

Black Angus Rindsfilet 79.00
mit Jus, Albatrüffel, Kartoffelkroketten
und Wintergemüse
Black Angus beef tenderloin
with brown sauce, potatoe croquettes
and winter vegetables

Hausgemachte Tagliatelle 61.00
an Albatrüffel-Buttersauce
Homemade Tagliatelle
with Alba truffle-butter sauce

UNSERE WEINEMPFEHLUNG für Sie

Quatr Nas Langhe DOC	10cl	13.00
Rocche dei Manzoni (Piemont)	75cl	80.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Pinot Noir

DESSERTS/*DESSERTS*

Creme Catalan 17.00
luftige Creme Catalan mit Trüffel
fluffy Catalan cream with truffle

Coupe Nesselrode 16.00
Vermicelle mit Tahiti Vanilleglace,
Meringue und Schlagrahm
Chestnut puree with Tahiti vanilla ice cream,
meringues and whipped cream

Zabaglione mit Trüffel 25.00
aufgeschlagen mit Champagner
von Louis Roederer
Zabaglione with truffle
whipped with champagne by Louis Roederer

FÜR UNSERE TRÜFFELSCHWEINE

Supplement Albatrüffel Weiss (Tuber Magnatum) 1g Tagespreis

Additional white Alba truffle (Tuber Magnatum) 1g daily price

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