



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS

Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30 / So geschlossen

Küche - kitchen ab 11.30 Uhr & ab 18.00 Uhr

Hotel 7/7

VORSPEISEN - STARTERS

Bunter Blattsalat <i>Colorful leaf salad</i>	14.00
Tomaten-Tarte-Tatin mit Ziegenfrischkäse und Sakura <i>Tomato Tarte-Tatin</i> with fresh goat's cheese and sakura	18.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten-Vinaigrette <i>Two types of veal sweetbread</i> with radish-shallot-vinaigrette	27.00
Armer Ritter Stadthaus mit Eigelb, Trüffel und Lenzburgerschinken <i>Stadthaus French Toast</i> with egg yolk gel, truffle and Lenzburg ham	19.00
Kantabrische Anchovis mit Sauerteigbrot für 2 Pers. mit frisch aufgeschlagener Butter <i>Cantabrian anchovies</i> with sourdough bread for 2 Pers. served with freshly whipped butter	69.00
Gyoza Gyu mit Seethalrind dazu hausgemachte Erdnussauce und Sojasauce <i>Gyoza Gyu with Seethal beef</i> served with homemade peanut sauce and soy sauce	29.00
Burrata mit Erbs-Minz-Spargel und Gran Reserva Olivenöl "Gullo" <i>Burrata with peas-min-asparagus</i> and Gran Reserva olive oil "Gullo"	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Himbeer Variation und Brioche <i>Two kinds of foie gras</i> with a raspberry variation and brioche	34.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Französische Zwiebelsuppe mit Greyezer überbacken <i>French onion soup gratinated with Gruyère</i>	19.00
Limettencremesuppe verfeinert mit leichtem Schnittlauchöl <i>Lime cream soup finished with a hint of chive oil</i>	17.00

APERIPLÄTTLI

APERITIF PLATTER 36.00

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 hausgemachter 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 filet of veal Zurich style with homemade butter noodles and market vegetables

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

Kann auch bei Zöliakie bestellt werden
Can also be ordered for coeliacs

Schwein - pork 49.00
Kalb - veal 54.00

SwissPrim Entrecôte Black Angus

« Café de Paris »
mit hausgemachter Kräuterbutter 160 g 52.00
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

Schweizer Kräuterschwein Kotelett 54.00

mit Kräuterbutter, Trüffel Krokettchen und Marktgemüse
"Kräuterschwein" Swiss pork chop served with herb butter, truffle croquettes and seasonal vegetables

Nordsee Heilbuttfiletts gebacken 52.00

dazu Chipeño Sauce, Pilawreis mit Rosinen, und Bakkoula mit Salzzitrone
baked North Sea halibut fillets served with Chipeño sauce, pilaf rice with raisins, and bakkoula with salted lemon

Pata Negra Kopfbake 51.00

mit leichter Cavasauce, Liebstockel-Spagetti-Carbonara und Peperoni-Ragout
Pata Negra pork cheek with cava sauce, lovage-spaghetti-carbonara and sweet pepper ragout

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti 39.00

mit Gemüsebouquet und Spiegelei
Roesti Stadthaus style
with vegetable bouquet and fried egg

Hausgemachte Ravioli 27.00/39.00

Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belper Knolle
Homemade ravioli
filling according to chef's mood and regional cheese

Rote Linsen Curry 39.00

mit Lauch, Sellerie, Karotten und Kokosmilch
Red lentil curry
with leek, celery, carrots and coconut milk

Artischocken-Risotto 39.00

mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum
Artichoke risotto
with sun-dried tomatoes and fresh basil

Hausgemachte Albula Gnocchi 38.00

an Datterini-Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan
Homemade Albula Gnocchi
with datterini tomato sauce and freshly grated Parmigiano

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 16.00

with a scoop of ice cream

Baba au Rhum 17.00

mit Zitrusvinaigrette und Schlagrahm
Rum-soaked sponge cake
with citrus vinaigrette and whipped cream

Aprikosenknödel mit Zimtbrösel 16.00

an leichter Tahiti Vanille Sauce
Apricot dumplings with cinnamon crumble
served with a light Tahiti vanilla sauce

Coupe Romanoff 16.00

mit Doppelrahm und Vanilleglace
with double cream and vanilla 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

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 bread origins from Switzerland

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