



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

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	11.00
Bunter Stadthausalat mit hausgemachten Arancini <i>Colorful Stadthaus salad</i> <i>with homemade arancini</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten-Vinaigrette <i>Two types of veal sweetbread</i> <i>with radish-shallot-vinaigrette</i>	27.00
Hausgemachte Fetacreme mit Peperoncini und Knoblauch dazu Kräuterbrot <i>Homemade Feta cream with peperoncini</i> <i>and garlic, served with herb bread</i>	19.00
Dim Sum Variation mit hausgemachter Erdnusssauce <i>Dim Sum variation</i> <i>with homemade peanut sauce</i>	29.00
Spargel-Burrata-Salat mit Gran Reserva Olivenöl "Gullo" und Aceto Balsamico <i>Asparagus-burrata-salad</i> <i>with Gran Reserva olive oil "Gullo"</i> <i>and Aceto Balsamico</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Passionsfrucht Variation und Brioche <i>Two kinds of foie gras</i> <i>with passion fruit variation and brioche</i>	34.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Oxtailsuppe mit seiner Einlage <i>Oxtail soup with it's meat</i>	19.00
Weissweincremesuppe verfeinert mit leichtem Schnittlauchöl <i>White wine cream soup with chives oil</i>	17.00

APERIPLÄTTLI

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 Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, Poulardenbrust, Tomaten, Salat und hausgemachter Lucky Sauce, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, poularde breast, tomato slices, lettuce and homemade Luckysauce, served with French fries</i>	40.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatare «SwissPrimGourmet»</i>	29.00/39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced filet of veal Zurich style with homemade butter noodles and market vegetables</i>	58.00

STADTHAUS SPEZIALITÄTEN STADTHAUS SPECIALTIES

Cordon Bleu mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse <i>with ham and cave aged Gruyere cheese</i> <i>French fries and seasonal vegetables</i> Kann auch bei Zöliakie bestellt werden <i>Can also be ordered for coeliacs</i>	
Schwein - <i>pork</i>	48.00
Kalb - <i>veal</i>	54.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus « Café de Paris »	
mit hausgemachter Kräuterbutter	160 g 51.00
Gemüse- oder Salatgarnitur	200 g 57.00
<i>with homemade herb butter</i>	300 g 69.00
<i>variety of vegetables or salad</i>	
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or shoestring potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Seetal Ossobuco milanese mit Schmorgemüse, dazu Safranrisotto <i>Seetal Ossobuco milanese</i> <i>with pot roast vegetables, and saffron risotto</i>	58.00
Sautierter Oraking Lachs an Estragonsauce, mit Pilawreis und Erbsengemüse <i>Sautéed Oraking salmon</i> <i>with tarragon sauce, pilaf rice and pea vegetables</i>	54.00
Hähni's Fleischvogel (CH) mit Merlotsauce, dazu Kartoffelstock und Marktgemüse <i>Hähni's beef roulade (CH)</i> <i>with merlot sauce, mashed potatoes and market vegetables</i>	43.00

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style</i> <i>with vegetable bouquet and fried egg</i>	38.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belper Knolle <i>Homemade ravioli</i> <i>Filling according to chef's mood and regional cheese</i>	27.00/39.00
Vegetarische Capuns mit Mangold und Schnittlauchsauce und knackigem Gemüse <i>Vegetarian Capuns</i> <i>with chard and chive sauce served with fresh vegetables</i>	41.00
Club Sandwich (vegetarisch) Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprige Aubergine, Tomaten, Salat und hausgemachter Lucky Sauce, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of toast crispy aubergine, tomatoes lettuce, homemade Luckysauce and egg served with French fries</i>	39.00
Hausgemachte Albula Gnocchi mit Pilzsauce und Marktgemüse <i>Homemade Albula Gnocchi</i> <i>with mushroom sauce and market vegetables</i>	38.00

DESSERTS

Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>	11.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet little delicacies</i>	12.00
Emmentaler Meringue mit Nidle <i>Meringue Emmental style</i> <i>with whipped cream</i>	13.00
mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	16.00
Toblerone-Mousse mit Schokoladenerde dazu weisse Schokoladenglace <i>Toblerone mousse with chocolate crumble and white chocolate ice cream</i>	15.00
Flan Caramel mit Nidle nach Grosi's Art <i>Solid crème caramel with whipped cream after Grandma's style</i>	16.00
Coupe Romanoff mit Doppelrahm und Vanilleglace <i>with double cream and vanilla ice cream</i>	16.00
Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
Sorbet Aromen - sorbets Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht <i>Apple, lemon, blood orange, passion fruit</i>	
Glace Aromen - ice cream Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca <i>Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha</i>	
Schlagrahm - Whipped cream	2.50
Käsevariation mit Käse aus der Region <i>Variation of cheese from the region</i>	18.00/28.00

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

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