



Spargelzeit Asparagus season

SUPPE UND VORSPEISE SOUP AND STARTER

Spargelcremesuppe 12.00
Asparagus cream soup

Bunter Spargelsalat 16.00
mit Onsen Ei
*Colorful asparagus salad
with onsen egg*

Unsere Weinempfehlungen

**Cure d'Attalens blanc Grand Cru
Lavaux (Waadtland)**

DI 10.00 CHF / Flasche 65.00 CHF

**Cure d'Attalens rouge Grand Cru
Lavaux (Waadtland)**

DI 10.00 CHF / Flasche 65.00 CHF

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Weisser Royal Spargel 1 Port. 36.00
Sauce Hollandaise ½ Port. 18.50
*White royal asparagus
with sauce hollandaise*

Iberico Rohschinken 19.00
Iberico raw ham

Kalbssteak mit Morchelsauce 59.00
Kartoffelkroketten
und weisser Spargel
*Veal steak with morel sauce
potato croquettes
and white asparagus*

Sautierte Bretonische Seezunge 68.00
mit Sauce Chorone
Venere Reis und grünem Spargel vom Grill
*Sautéed Breton sole with sauce Chorone,
Venere rice and green asparagus grilled*

Risotto mit buntem Spargel 35.00
und Bärlauch
*Risotto with colorful asparagus
and wild garlic*

Hausgemachte Bärlauchravioli 34.00
mit Beurre Noisette Salbei und Parmesan
*Homemade wild garlic ravioli
with Beurre Noisette sage and parmesan*

DESSERTS

Rhabarber mit Sesamkrokant 14.00
und Schaumgefrorenes
*Rhubarb with sesame brittle
and foam frozen*

Sorbet mit Blutorange und Campari 12.00
Slushi von der Blutorange
*Sorbet with blood orange and Campari
Slushi of blood orange*

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

Stadthaus Burgdorf | Kirchbühl 2, CH 3400 Burgdorf | +41 34 428 80 00 | info@stadthaus.ch | www.stadthaus.ch