



ÖFFNUNGSZEITEN - *OPENINGS*
Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30
Küche - *kitchen* 11.30-14.00 & ab 18.00
Hotel 7/7

VORSPEISEN - *STARTERS*

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	12.00
Bunter Stadthausalat mit hausgemachten Arancini <i>Mixed salad with homemade arancini</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two types of veal sweetbread with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
Fresch Rolls mit Erdnusssauce mit Salat, Koriander und Mango gefüllt dazu süss-saure Sauce <i>Homemade fresch rolls with peanut sauce filled with salad, coriander and mango served with sweet and sour sauce</i>	23.00
Raj's Papayasalat (Thai Scharf) der Klassiker nach Originalrezeptur <i>Raj's Papaya Salad (Thai Spicy) the classic according to the original recipe</i>	29.00
Seetaler Kalbsmarkbein mit Cremolata und geröstetem Brot <i>Seetal veal marrow leg with cremolata and toasted bread</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Apfelgel und Apfelsorbet dazu Brioche <i>Two kind of foie gras with apple gel, apple sorbet and a brioche</i>	34.00/48.00

SUPPEN - *SOUPS*

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Erbsen-Cremesuppe mit Minze <i>Pea cream soup with mint</i>	18.00
Solothurner Weissweinsuppe mit Croutons und Gemüse brunoise <i>Solothurn white wine soup With croutons and brunoise vegetables</i>	19.00

APERIPLÄTTLI 36.00
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 - <i>from</i> 69.00
GOURMET MENU 4 GANG	ab - <i>from</i> 98.00
Donnerstag bis Samstag	

STADTHAUS KLASSIKER - *CLASSICS*

Club Sandwich die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, Poulardenbrust, Tomaten, Salat und hausgemachte 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 Filet-Geschnetzeltes mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet 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 French fries and seasonal vegetables Kann auch bei Zöliakie bestellt werden Can also be ordered for coeliacs</i>	
Schwein - <i>pork</i>	49.00
Kalb - <i>veal</i>	54.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «Café de Paris» mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse- oder Salatgarnitur <i>with homemade herb butter variety of vegetables or salad</i>	160 g 52.00 200 g 58.00 300 g 69.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or shoestring potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - *MAIN COURSES*

Schweizer Kaninchenragout mit Burgundersauce dazu Tessiner Polenta und Gemüse vom Markt <i>Swiss rabbit ragout with burgundy sauce and polenta from Ticino and market vegetables</i>	46.00
Schweizer Forelle sautiert mit Beurre blanc dazu Pilawreis und junger Wurzelspinat <i>Swiss trout sautéed with Beurre blanc served with pilaf rice and young root spinach</i>	51.00
Hännis Fleischvogel mit Merlotsauce Butterösti und Stielbrokkoli <i>Hännis Involtini with Merlot sauce, buttered rösti and broccoli sprouts</i>	44.00

Stadthaus Rösti mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	39.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade ravioli Filling according to the chef's mood and regional cheese</i>	27.00/39.00
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmatireis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, rice and vegetables</i>	37.00
Hausgemachte Gemüse Frikadellen mit Chipeño Sauce dazu Pommes frites und Kabissalat <i>Homemade vegetable patties with Chipeño sauce, served with French fries and cabbage salad</i>	39.00
Griechischer Feta aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln, Oliven und mediterranem Gemüse <i>Grilled Greek Feta cheese with rosemary potatoes, olives and vegetables</i>	37.00

DESSERTS

Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>	11.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet little delicacies</i>	11.00
Emmentaler Meringue mit Nidle <i>Meringue Emmental style with whipped cream</i>	13.00
mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	15.00
Coupe Dänemark Stadthaus Tahiti Vanilleglace und Nyangbo Schokolade <i>Coupe Denmark Stadthaus Tahiti vanilla ice cream and Nyangbo chocolate</i>	18.00
Su Orange mit Mascarpone und Cointreau <i>Su Orange with mascarpone and Cointreau</i>	16.00
Apfelküchlein mit Zimt Gebackene Apfelringe mit Tahiti Vanilleglace <i>Baked apple ring with cinnamon and Tahiti vanilla ice cream</i>	16.00

Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
<u>Sorbet Aromen - <i>sorbets</i></u> Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht <i>Apple, lemon, blood orange, passion fruit</i>	
<u>Glace Aromen - <i>ice cream</i></u> Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse aus der Region <i>Variation of cheese from the region</i>	16.00/28.00

E GUETE! - *ENJOY YOUR MEAL!*

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

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, poultry and bred origins from Switzerland

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