



*Herzlich willkommen
Liebe Gäste*

*Wir freuen uns Sie bei uns im Landgasthof
Sommerhaus begrüßen zu dürfen. Wir wünschen
Ihnen
einen angenehmen und verwöhnenden
Aufenthalt.*

*Wir sind bemüht Ihnen nur beste Qualität
von Fleisch und Fisch zu servieren.*

Zu Ihrer Information die Herkunftsländer

<i>Schweinefleisch:</i>	<i>Aus der Schweiz</i>
<i>Rind:</i>	<i>Aus der Schweiz</i>
<i>Rindsfilet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb:</i>	<i>Aus der Schweiz</i>
<i>Pouletfleisch:</i>	<i>Aus der Schweiz</i>
<i>Freilandpoularden:</i>	<i>Aus der Schweiz</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Australien/Neuseeland *2</i>
<i>Pferd:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Zander:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Eglifilet:</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Saibling</i>	<i>Island</i>

**2 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Service-Personal gerne
zur Verfügung.*

*Angebote von Salzwasserfisch wird das Herkunftsland gerne durch
unser Servicepersonal mitgeteilt*

Wir wünsche „ e guete “

*Sylvia und Albert Leuenberger mit
ihrem Summerhus-Team*

Vorspeisen

- E Schniffu HAMME mit Züpfе* SFr. 15.50
- Duo vom Lachs
Hausgemachter GRAVEDLACHS und
NORWEGISCHER RAUCHLACHS* SFr. 20.80
*Mit Meerrettich Schaum und Dillsenfauce
Campaiillonbrot und Butter*
- CREVETTEN-COCKTAIL* SFr. 16.50
*Mit Calypsoquarksauce reich garniert
Campaiillonbrot und Butter*
- RINDSFLEISCHCARPACCIO* SFr. 19.50
*mit Trüffel und Parmesan
reich garniert*

Warme Vorspeisen

- Marinierte gebratene RIESENCREVETTEN* SFr. 20.80
*mit buntem Blattsalat an Italienischem-Balsamico-
Dressing*
- Burgunder SCHNECKEN im Töpflі 6STK.* SFr. 17.50
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

Salate

Grüner Salat	SFr. 8.20
Assortierter Salat	SFr. 10.20
NÜSSLER Salat mit Ei	SFr. 12.80
mit Speck und Brotcrouton	SFr. 14.80
NÜSSLER Salat Komplett	SFr. 15.80
CHEFSALAT (VORSPEISE)	SFr. 15.80
Blattsalat mit Käsewürfel, Speck und gerösteten Brotcrouton	
SALATONE (Bunter Salat in der Schüssel) 2 Pers. Rüebli, Mais, Rotchabis, Gurken, Grüner Salat Brotcrouton und Speck Dressing nach Wahl	SFr. 22.00

Suppen

TAGESSUPPE	SFr. 7.50
KRAFTBRÜHE	mit Ei SFr. 7.80
	mit Mark SFr. 9.80
HÄRDÖPFUSUPPE mit Rasse u Spöiz	SFr. 9.80
Hausgemachte pikante CURRYSUPPE mit CREVETTEN	SFr. 17.80

Hausspezialitäten

*Ab 2 Personen
Mit 2 Gang Service*

CHATEAU BRIAND VOM GRILL

*Hausgemachte Sauce Bearnaise/nach Saison auch
mit Burgdorfer Trüffelsauce*

Reichhaltige Gemüseplatte

(Wartezeit mindestens 30-45 Minuten)

Beilage nach Wahl pro Person SFr. 59.50

DOPPELTES RINDSENTRECOTE

reichhaltige Gemüseplatte,

Beilage und eine Sauce pro 2 Personen nach Wahl

(Wartezeit 30-45 Minuten) pro Person SFr. 55.50

AUF VORBESTELLUNG

Ab 4 Personen

MONGOLENTOPF (FONDUE CHINOISE)

*Mit verschiedenem von Hand geschnittenem Fleisch
(kann auch mit Fisch ergänzt werden)*

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd und Lamm

Diverse Garnituren und hausgemachte Saucen

Trockenreis oder Pommes Frites pro Person SFr. 50.50

FISCH aus Süß und Salzwasser

EGLIFILET GEBRATEN SFr. 38.80

Mit schäumender Mandel-Butter

Salzkartoffeln

Kleine Portion SFr. 36.80

ZANDER-SALTIMBOCCA SFr. 39.80

mit Lachs und Dill, Eierschwämmli

und Cherrytomaten an feiner Champignonsauce

begleitet von Risotto

Eglifilet frittiert mit feiner Sauce Tartar SFr. 34.80

und frischen verschiedenen Salaten garniert

kleine Portion SFr. 32.80

Vegetarische Gerichte

Reichhaltiges Saisonales GEMÜSETELLER SFr. 26.50

Stärkebeilage nach Wunsch

GEMÜSE an Srilankanischer Currysauce

im Reising mit Fruchtgarnituren SFr. 24.50

begleitet von einem Papadam

NUDELPFANNE aus dem Wok SFr. 23.50

mit verschiedenem Gemüse

VEGI-RÖSTI mit 2 Spiegeleier

und frischem Saison-Gemüse SFr. 23.50

Herrliche Gerichte: Vom Lamm

Zarte

*LAMMFILETWÜRFEL „STROGANOFF“ SFr. 38.50
An milder bis feuriger Paprikarahmsauce (nach ihrem
Wunsch zubereitet)
im Gemüsereis-Ring serviert*

Vom POULET

*SCHWEIZER FREILAND-POULARDENBRUST „CHEZ ALBI“
Gefüllt mit Bärlauchgemüsebrät
Gemüse garniture
Pommes Frites SFr. 38.50
(GARZEIT CA. 25-40 MINUTEN)*

Vom Kalb

*KALBSSCHNITZEL an Champignonsauce SFr. 37.50
Butternüdeli und Gemüse vom Markt
Kleine Portion SFr. 34.50
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ an feiner
Champignonsauce und feiner Bärner-Rösti
mit kleinem Gemüse vom Markt SFr. 39.80
Kleine Portion SFr. 36.80*

Vom Pferd

*Rosentreccote vom Hori z'Burdlef
mit Kräuterbutter gratiniert mit Pommes Frites
und Gemüse garniture SFr. 41.80*

Vom Rind

SURE MOCKE SFr. 33.50

*mit feinem husgmachtem Händöpfustock
u Gmües-Garniture*

kleine Portion SFr. 30.50

RINDSENTRECOTE CAFE DE PARIS SFr. 40.50

Tranchiert und überbacken

Gemüse garniture Pommes Frites kl. Portion SFr. 37.50

RINDSFILET AN PFEFFERRAHMSAUCE SFr. 46.80

Gemüse garniture Beilage nach Wahl

RINDSFILETSPIESS „BURGER-ART“ mit Kräuterbutter
gratiniert begleitet von frischem Marktgemüse

und Beilage nach Wahl SFr. 48.80

WÄHRSCHAFTS U FEINS VOM SÖILI

1 Ring BUREBRATWURST (200GR.) mit feiner

Zwiebel-Sauce und Pommes Frites SFr. 22.50

ODER mit feiner BÄRNER RÖSCHTI SFr. 27.50

SCHWEINSSCHNITZEL AN CHAMPIGNONSAUCE SFr. 28.--

mit Butternüdeli und Gemüse garniture

kleine Portion SFr. 26.--

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

Pommes Frites und Gemüse garniture SFr. 27.--

CORDON-BLEU Gefüllt mit Hamme und SFr. 35.50

verschiedenem Käse, Pommes Frites

und Gemüse garniture *kleine Portion* SFr. 32.50

SCHWEINSSTEAK „AEMMITALER-ART“ SFr. 33.50

mit Champignonsauce und Emmentaler-Käse

überbacken und derzue feini Bärlauchnüdeli

kleine Portion SFr. 31.50

FEINS U GLUSCHTIGS MIT SALAT

RINDSENTRECOTE (200 Gr.) MIT KRÄUTERBUTTERSTERN
und feinen Salaten garniert SFr. 38.80

KALBSSCHNITZEL MIT KRÄUTERBUTTERSTERN
und feinen Salaten garniert SFr. 35.80

SETTLER-SALAT SFr. 35.80
Zartes Lammfilet Rosa gebraten, tranchiert
mit buntem Blattsalat an Baumnuss-Traubenkernenoel
- Balsamico Dressing

ROSSENTRECOTE vom Horiz'Burdlef
mit Kräuterbutterstern
und feinen Salaten garniert
derzu es Schäli Pommes Frites SFr. 41.80

Ab- Aenderungen bei den Speisen
(Andere Stärkebeilage andere Sauce etc.)
berechnen wir mit SFr. 2.- Aufschlag

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“