



Sylvia & Albert Leuenberger  
Löiebadweg-Sommerhaus 1, 3400 Burgdorf  
landgasthof@sommerhaus-burgdorf.ch  
Tel. 034 422 50 40 / www.sommerhaus-burgdorf.ch  
Fax 034 423 46 32 August 2019

## MENUVORSCHLÄGE

*Sehr geehrter Gast*

*Danke für Ihre Anfrage. Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Anlasses und Menus. Das Bankettangebot versteht sich ab 10 Personen / Buffets ab 25 Personen (auf Anfrage)*

*Bitte beschränken Sie sich auf 1 einheitliches Menu*

*Für Vegetarier wird Ihr Menu Fleischlos angepasst. Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten Frühzeitig mit. Für Kinder bieten wir eine separate Kinderkarte an. Bei weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unsere reichhaltige à la carte Karte.*

### Preise:

*Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich inklusive 7,7 % MWST  
Bei Rechnungsstellung (Rechnungsadresse bitte angeben) Zahlungsfrist  
30 Tage Netto.*

*Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.  
Postcard oder EC-Karten sind willkommene Zahlungsmittel.*

### Überzeit/Freinacht

*Unser Personal erhält den Nachtarbeit Lohnzuschlag ab Mitternacht  
Aus diesem Grunde berechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr pro Stunde **Fr. 100.** –  
nach 0030 gewähren wir **maximal 2 Stunden** Überzeit also bis 02.30 Uhr.  
Bitte teilen Sie uns vorgängig mit ob Sie eine Verlängerung benötigen.*

### Bankettabsprachen:

*Um Ihren Menüwunsch mit uns zu besprechen bitten wir Sie telefonisch einen  
Termin zu vereinbaren. Vegetarier und Allergiker Teller bereiten wir Ihnen  
gerne gemäss Ihrer Bestellung zu.*

### Tischdekorationen:

*Spezielle Tischdekorationen (Blumen etc.) geben wir gerne für Sie in Auftrag.*

### Hochzeitstorten:

*Für gebrachte Torten verrechnen wir Ihnen **SFr. 7.50** pro Pers. für Service u.  
Gedeck, (wenn sie ein Dessert von uns ersetzt).*

### Ruhetage / Ferien = Betriebsferien im Februar

*Mittwoch/ Donnerstag (Auf Anfrage Bankette ab 30 Pers. möglich)*

## Zum Apero

Wenn nichts anders vermerkt verstehen sich die Preise pro Person

### Kalte Häppchen

Nüssli, Chips, Salzstängeli		SFr.	2.20
Mini-Sandwiches pro Person	2 Stk.	SFr.	5.50
Mini Thonfischli, Hüttenkäsepastetli, Lachs auf Campaillon Mundgerechte Belegte, Schinken-mousse, Partypastete, Curry + Cocktail Crevetten	<u>ab 10 Personen</u> pro Pers.	SFr.	15.50
Rohe Gemüsestäbchen (Crudités) mit div. Quark-Mayo-Tipps		SFr.	4.50
Marinierte Riesen-Crevetten, Tartar, Muscheln in Preiselbeervinaigrette, Bresaola, Parmesan und Ruccola, Italienischer Speck, Salamí Mortadella in diversen passenden Förmchen	pro Stk.	SFr.	2.80

### Hausgemachte warme Häppchen

Schinkengipfeli, Currykräppli, Bärlauchkräppli	pro Stk.	SFr.	2.90
<u>Diverse hausgemachte Küechli:</u> Käsechüechli, Spinatchüechli, Chüechli mit Speck/Zwiebeln oder Lauch	pro Stk.	SFr.	3.40

Besprechen Sie spezielle Apero-Buffets, Steh und Geh Lunch mit uns.

## Kalte Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sellerie und Apfelsalat</i>	SFr.	17.50
<i>Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Campaillon-Brot</i>	SFr.	17.50
<i>Hausgemachte Saison-Terrine garniert mit Apfel und Selleriesalat und Tomaten-Vinaigrette</i>	SFr.	17.50
<i>Hausgemachter Graved-Lachs mit Spezial-Dillsenfauce und Campaillon-Baquette</i>	SFr.	19.--
<i>Melone (Saison) mit Hamme</i>	SFr.	16.50
<i>mit Rohschinken</i>	SFr.	17.50
<i>Feinschmecker-Teller mit Allerlei Feinem je nach Saison</i>	SFr.	19.80
<i>Carpaccio vom Rind reich garniert mit Parmesan und Trüffel</i>	SFr.	19.80

## Hausgemachte Suppen

<i>Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse</i>	SFr.	8.80
<i>Einlage nach Wahl:</i>		
<i>- Flädli</i>		
<i>- Gemüsestreifen</i>		
<i>- Eierstich</i>		
<i>- Griessknödel</i>		
<i>Kraftbrühe</i>		
<i>Einlage nach Wahl</i>		
<i>- Mark</i>	SFr.	9.50
<i>- Monte „Carlo“</i>	SFr.	9.50
<i>- Sherry</i>	SFr.	8.50
<i>Champignoncremesuppe</i>	SFr.	9.50
<i>Kürbiscremesuppe (Saison)</i>	SFr.	9.50
<i>Spargelcremesuppe (Saison)--</i>	SFr.	9.50
<i>Tomatencremesuppe mit Rahm</i>	SFr.	9.50
<i>Gerstensuppe</i>	SFr.	9.50
<i>Minestrone</i>	SFr.	9.50
<i>Pikante Currysuppe mit Pouletfleisch</i>	SFr.	12.50
<i>Pikante Currysuppe mit Crevetten</i>	SFr.	15.50

## Kalte Suppen

<i>Tomatensuppe mit Ananas und Gin</i>	SFr.	10.20
<i>Cazpacho</i>	SFr.	10.20
<i>Melonenkaltschale</i>	SFr.	10.20

## Salate

<i>Bunter Blattsalat im Schüsseli</i>	SFr.	8.--
<i>Assortierter Salat</i>	SFr.	10.50
<i>Mix Salat Blattsalat mit Rüeblí, Mais, Gurken und Rotchabis und Indianerbohnen</i>	SFr.	9.50
<i>Nüssler-Salat mit Ei garniert</i>	SFr.	14.20
<i>Nüssler-Salat mit Speck und Brotcrouton</i>	SFr.	16.80
<i>Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum</i>	SFr.	17.50
<i>Chefsalat</i>	SFr.	17.--
<i>Blattsalat mit Speck, Käsewürfeli und Brotcrouton</i>		
<i>CHEFINS-FAVORIT</i>	SFr.	17.50
<i>Blattsalat mit Champignons, Speck, Brotcrouton und Kernen</i>		
<i>Lachssalat</i>	SFr.	18.50
<i>Blattsalat mit Lachsstreifen an Baumnuß-Trauben Kernen-Balsamico Dressing</i>		
<i>Settlersalat</i>	SFr.	21.50
<i>Blattsalat mit Lammfilet rosa gebraten an Baumnuß Traubenkernöl-Balsamico-Dressing</i>		
<i>Unsere Salatdressing sind alle hausgemacht und stehen zur Auswahl:</i>		
<i>- French</i>	<i>- Italiennisch</i>	<i>- Roquefort</i>
		<i>- Baumnuß-Traubenkernen Balsamico-Dressing</i>

## Warme Vorspeisen

<i>Chefs Spezial-Entenleber</i> <i>gebraten auf Pitahayascheibe mit Portweincreme</i>	SFr.	24.50
<i>Lauwarmes Carpaccio vom mageren Siedfleisch mit Meertrübeli-Vinaigrette</i>	SFr.	18.50
<i>Kleines Blätterteigkissen mit feinem Pilzragout</i>	SFr.	17.50
<i>Hausgemachter Käse/Zwiebeln/Speck - kuchen</i>	SFr.	9.50
<i>Hausgemachter Käsekuchen mit Birnen</i>	SFr.	9.50
<i>Lau Warmí Hamme uf ämänä Stück feiner Züpfe</i>	SFr.	14.50

*Beachten Sie die saisonalen Vorspeisen.*

**\*\* Fische und Krustentiere\*\***

*\*Eglifilet gebraten mit Mandeln an schäumender Butter und Salzkartoffeln* SFr. 41.50

*Als Vorspeise* SFr. 24.50

*\*Zander Saltim-Bocca kurz gebraten an Eierschwümmli sauce und Gemüsereis oder Rotweirisotto* SFr. 43.50

*\*Saiblingsfilet vom Genfersee*

*Nach Wunsch zubereitet*

*Tagespreis*

*\*Riesencrevetten an pikanter Currysauce mit Trockenreis-Mix und Crevetten-Chips* SFr. 43.50

*Als Vorspeise* SFr. 22.50

**Pasta zur Vorspeise**

*Hausmachernudeln an Tomaten/Vodka Sauce* SFr. 13.50

*Hausgemachte Lasagne „Nonna Angelina“* SFr. 16.50

*Spaghetti Marinara an Tomatensauce (mit feinem aus dem Meere)* SFr. 15.50

**\*\*Speisen\*\*** *Preise ohne Vorspeisen „Suppe oder Salat“*

## Feines aus der gutbürgerlichen Küche Menus mit Schweinefleisch

Bei jedem Menu ist eine Saison-Cremesuppe oder Bouillon  
Oder Saison-Menu Salat

Französisch oder Italienische Sauce inbegriffen. (Kann gegen andere Salate  
oder Vorspeisen (mit Aufpreis!!) gewechselt werden)

Nr. 01 SFr. 43.50  
Schweinsbraten vom Hals „Ramseier-Art“  
Dürsrüthärdöpfu  
Gemüse garniture

Nr. 02 SFr. 43.50  
Warmi Hamme im Brotteig  
Dürsrüthärdöpfu  
und grosses Salat-Buffer

Nr. 03 SFr. 45.50  
Schweinscarrebraten „Sommerhaus“  
An Burgdorfer-Biersensauce  
Bratkartoffeln oder Pommes Frites  
Gemüse garniture

Nr. 04 SFr. 46.50  
Zwätzchge-Lisi-Braten  
Schw. Carre Braten mit  
Zwetschgen  
Kartoffelgratin  
Gemüse garniture

Nr. 05 SFr. 48.50  
Schweinsfiletmedaillon „Saisonale Pilzsauce“  
Kroketten  
Gemüse vom Markt

Nr.06 SFr. 48.50  
Schweinskronenbraten  
an Pilzsauce  
Kroketten  
Marktgemüse

## Menus mit Lammfleisch

Nr. 07 SFr.39.50  
Emmentaler Lammvoressen  
an Safransauce  
Kartoffelstock  
Gemüse garniture

Nr. 08 SFr. 39.50  
Lammpfeffer „Chefs-Art“  
Kartoffelstock  
oder Spätzli  
Gemüsebeilage

Nr.09 SFr. 47.50  
Zarte Lammfiletwürfel „Stroganoff“  
An pikanter Paprikarahmsauce  
Gemüse-Mohn-Reis  
Kleines Gemüse

Nr. 10 Tagespreis  
Rosa gebratenes Lammcarre  
an Kräutersauce  
Bäckerinnenkartoffeln  
Spinatgratin

## Menus vom Geflügel

Nr.11 SFr. 44.50  
Schweizer Freiland Poularden-Brust  
„Don Alberto“  
Gefüllt mit Tomaten/Mozzarella  
und Basilikum  
an Asti Balsamico-Sauce  
Risotto oder Polenta  
Gemüse garniture

Nr. 12 SFr. 40.50  
Pollo à la Cacciatora  
mit Risotto oder  
Polenta  
Gemüse garniture

## Menus vom Kalb

Nr. 13 SFr. 46.50  
Kalbs schnitzel an Pilzrahmsauce  
Safrannudeln  
Kleines Gemüse

Nr. 14 SFr. 46.50  
Geschnetzeltes Kalbsfleisch  
an rassisger Currysauce  
im Reissring  
mit Frucht garniture

Nr. 15 SFr. 48.50  
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“  
Rösti oder  
Dürsrüthärdöpfli  
Kleine Gemüse garniture

Nr. 16 SFr. 48.50  
Kalbspiccata „Milanaise“  
Tomatensauce  
Safran-Risotto  
Gemüse garniture

Nr. 17 SFr. 53.50  
Kalbshöhrücken „glasiert“  
an Calvadosrahmsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebeilage

Nr. 18 SFr. 48.50  
Saltimbocca alla Romana  
mit Marsalajus  
Risotto Milanaise  
kleines Gemüse

Nr. 19 SFr. 42.50  
Glasierte Kalbshaxe „Cremolata“  
Risotto Milanaise  
Gemüse vom Markt

## MENUS VOM RIND

Nr. 20 SFr. 45.50  
Gespickter Rindsschmorbraten  
„Jäger-Art“  
Spätzli in drei Farben  
Gemüse garniture

Nr. 21 SFr. 45.50  
Sure Mocke „eine vo de Beschte“  
Härdöpfustock  
Gemües vom Märät

Nr. 22 SFr. 44.50  
Brasata al Merlot  
Risotto Milanaise  
Gemüse garniture

Nr. 23 SFr. 56.50  
Roastbeef „Englische -Art“  
Hausgem. Sauce Bearnaise  
Kroketten  
Feine Bohnen und Grilltomate  
oder Gemüse vom Markt

Nr. 24 SFr. 59.50  
Tranchiertes Doppeltes Rindsentrecote  
an Burgdorfer-Trüffelsauce  
Beilage nach Wahl  
Marktgemüse

Nr. 25 SFr. 64.50  
Rindsfilet am Stück gebraten  
„Lucullus“  
an Rotwein-Estragon Rahmsauce  
Williamskartoffeln  
Tourniertes Gemüse

Nr. 26 SFr. 69.50  
Rindsfilet „Wellington“  
an feiner Trüffelsauce  
(Stärkebeilage wenn gewünscht)  
Gemüse garniture

### UNSER FLEISCH STAMMT AUS FOLGENDER HERKUNFT:

Kalbfleisch: Aus der Schweiz

Schweinefleisch: Ausschliesslich aus der Schweiz von Metzgern  
aus unserer Region

Freiland-Pouletfleisch/Brust: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz/ USA/ Südamerika

Lammfleisch: Australien und Neuseeland

Fisch: Wenn möglich aus Europa  
Ansonsten Herkunft nach Angebot  
(Herkunftsland wird mitgeteilt bei  
Bestellung)



## MENUS MIT GEMISCHTEM FLEISCH

### IMMER GESUCHT UND BELIEBT

Nr. 26	SFr. 44.50	Nr. 27	SFr. 45.50
Misch-Salat		Misch-Salat	
Truebergschnätzlets (Rind, Kalb, Schwein)		Kalbs und Schweinsbraten	
Mit feine Bärlauchnüdeli		Kartoffelstock	
		Gemüsebeilage + mit Poulet	SFr. 48.50
Nr. 28	SFr. 47.50	Nr. 29	SFr. 72.50
Fleisch-Suppe		Saison-Salat	
Reichhaltige Berner-Platte		Les Trois Filet du Chef	
Siedfleisch, Rippli, Geräucher u. Grüner Speck, Zunge, Gnaggi,		Rindsfilet Cafe de Paris und Schweinsfilet an Burgdorfer-Bier- Sensauce	
Wurst und Markbein		Gemüsebouquet	
Sauerkraut und Dörrbohnen		Williamskartoffeln	
Salzkartoffeln		2. Service	
		Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	
		Gemüse garniture	
		Butternüdeli	

Stärkebeilagen können auf Wunsch gewechselt werden.

Unsere Auswahl: Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelstock,  
Risotto, Trockenreis, Gemüsereis oder Butternüdeli

### Hauspezialität: Sommerhaus-Topf (Fondue Chinoise)

Mit verschiedenem Fleisch alles von Hand geschnitten  
(Kann auch mit Fisch ergänzt werden)

Rinds, Kalbs, Schwein, Poulet, Pferd und Lamm

300gr. pro Person

Diverse Garnituren und hausgemachten Saucen

Begleitet von Trockenreis oder Pommes Frites

pro Person

SFr. 57.50

SOMMERHAUSBUFFET SFr76.50 BURGER-BUFFET SFr83.50

*Kraftbrühe mit Käsestäbchen  
Buntes Salatbuffet  
Diverser geräucherter Fisch  
Crevetten und Graved-Lachs  
Terrine und Pastete  
Aemmitaler Trockenfleisch  
und Hamme*

\*\*\*\*

*Zwätschge-Lisibraten, Sure Mocke,  
Lammgigot, Truebergeschnetzeltes*

*Schweinsfilet im Teig*

*Kartoffelstock, Dürsrütihärdöpfu  
Marktgemüse*

*Pikante Curry-Suppe  
Buntes Salatbuffet  
Div. Aus See und Meer  
geräucht oder mariniert  
Pastete und Terrine*

\*\*\*\*

*Roastbeef, Kalbshohrücken-  
Braten, Lammracks,  
Poulardenbrust*

*Schweinsfilet im Teig  
Saucen: Bearnaise, Trüffel  
Provencencale*

*Kartoffelgratin, Safrannudel  
Gemüse vom Markt*

Andere Buffet-Stils: Zum Beispiel:  
*Italienisch, Asiatisch etc. nach Absprache*

## FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

Kraftbrühe mit  
Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Blattsalat mit Lachsstreifen  
an Baumnusstraubenkernenoel  
Balsamico-Dressing

\*\*\*\*

Kalbshohrückenbraten an  
Steinpilzsauce  
Safrannudeln  
Gourmetgemüse

\*\*\*\*

Williamsparfait mit  
Beeren und Rahm

SFr. 73.50

II Kraftbrühe mit  
Käsestäbchen

\*\*\*\*

Nüssler-Salat mit Speck  
Brotcrouton und Ei

\*\*\*\*

Tranchiertes  
Rindsentrecote „Lucullus“  
Williamskartoffeln  
Gemüse garniture

\*\*\*\*

Souffle Glace  
“Grand-Marnier”

SFr. 75.50

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*\*

Nüssler Salat mit  
lauwarmen Pouletbruststreifen

\*\*\*\*

Schw. und Rindsfiletmedaillon  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin  
frisches Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Parfait Nougatine  
mit Fruchtgarniture  
und Rahm

SFr. 74.50

Bärtus Fleischsuppe  
mit Rasse u Spöiz

\*\*\*\*

Äs Schüsseli Salat

\*\*\*\*

Ziberlihoger-Lisi-Filet  
Schweinsfilet an Kräuter-  
Rahmsauce  
Dürsrütihärdöpfu  
Gmies vom Märät

\*\*\*\*

Summerhus Maris Brönnti  
Creme mit Nidle  
Glasse u Merängge

SFr. 72.50

\*\*\*\*\*

Albis Hausspezialität: Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Pouletbrust „BEN-HUR“ mit Pesto -Rohschinkenmantel  
Im Blätterteig gebacken mit Steinpilzsauce  
Trockenreis und kleines Marktgemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Rahm

pro Pers. SFr. 70.50

## Dessert und Süss-speisen

### *U de nos chline Tüpfli ufem i*

Hausgemachte 3er Variation oder ab SFr. 13.50  
4er Variation nach Empfehlung ab SFr. 15.50

Vacherin-Glace "Maison" mit Frucht garnituren SFr. 17.50

Hochzeits-Vacherin (Mehrstöckig) mit Fruchtgarn. ab SFr.16.50 - 20.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm SFr. 12.80

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch SFr. 14.80

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace SFr. 14.80

Hausgemachtes Saison Parfait mit Rahm garniert SFr. 11.80  
(wie -Williams, -Nougatine) oder Beeren Parfait)

Williams-Parfait mit Beerí und Rahm SFr. 11.80

Zimtglace mit marinierten Kaltacker Rotweinzwetschgen SFr. 11.80  
und Rahm

### Us dr Bäckerei STEIN

Kemmeriboden- Merängge mit Nidle klein SFr. 8.50 SFr. 11.--

Kemmeriboden-Merängge mit Glace u Nidle klein SFr.10.50 SFr. 12.80

Summerhus Maries Brönntí Creme mit Nidle SFr. 9.80

Brönntí Creme mit Merängge u Vanilleglace mit Nidle SFr. 12.80

Schoggi Mousse reich garniert SFr. 10.80

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm SFr. 8.80

Panna Cotta mit Saisonalen Früchten garniert SFr. 10.80

Hausgemachter Früchtekuchen SFr. 8.50

Dessert-Buffer auf Anfrage (Preis nach Auswahl) ab SFr. 18.50

Kleines Käseteller mit Nüssen, Trauben, Äpfel und Birnen SFr. 16.50

*Besprechen Sie weitere saisonale Dessert-Verführungen mit uns.*

*Es liegt uns am Herzen Ihnen Ihre Wünsche erfüllen zu dürfen und Freuen  
uns in diesem Sinne, Sie bei uns im Sommerhaus begrüßen zu können*

*Sylvia und Albert Leuenberger  
und Ihr „Sommerhaus-Team „*