



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 September 2021

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.	5.80
Mini Thonfischli, Hüttenkäsepastetli, Lachs auf Campaillon Mundgerechte Belegte, Schinken-mousse, Partypastete, Curry + Cocktail Crevetten	<u>ab 10 Personen</u> pro Pers.	SFr.	17.50
Rohe Gemüsestäbchen (Crudités) mit div. Quark-Mayo-Tüpps		SFr.	5.00
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.	3.00
<u>Diverse hausgemachte Küechli:</u> Käsechüechli, Spinatchüechli, Chüechli mit Speck/Zwiebeln oder Lauch	pro Stk.	SFr.	3.60

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

Kalte Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sellerie und Apfelsalat</i>	SFr.	18.50
<i>Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Campaillon-Brot</i>	SFr.	18.50
<i>Hausgemachte Saison-Terrine garniert mit Apfel und Selleriesalat und Tomaten-Vinaigrette</i>	SFr.	18.50
<i>Hausgemachter Graved-Lachs mit Spezial-Dillsenfauce und Campaillon-Baquette</i>	SFr.	19.50
<i>Melone (Saison) mit Hamme</i>	SFr.	17.50
<i>mit Rohschinken</i>	SFr.	18.50
<i>Feinschmecker-Teller mit Allerlei Feinem je nach Saison</i>	SFr.	20.80
<i>Carpaccio vom Rind reich garniert mit Parmesan und Trüffel</i>	SFr.	20.80

Hausgemachte Suppen

<i>Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse Einlage nach Wahl:</i>	SFr.	8.80
- Flädli		
- Gemüsestreifen		
- Eierstich		
- Griessknödel		
<i>Kraftbrühe</i>		
<i>Einlage nach Wahl</i>		
- Mark	SFr.	9.50
- Monte „Carlo“	SFr.	9.80
- Sherry	SFr.	8.50
<i>Champignoncremesuppe</i>	SFr.	9.80
<i>Kürbiscremesuppe (Saison)</i>	SFr.	9.80
<i>Spargelcremesuppe (Saison)-</i>	SFr.	9.80
<i>Tomatencremesuppe mit Rahm</i>	SFr.	9.80
<i>Gerstensuppe</i>	SFr.	10.80
<i>Minestrone</i>	SFr.	10.80
<i>Pikante Currysuppe mit Pouletfleisch</i>	SFr.	14.50
<i>Pikante Currysuppe mit Crevetten</i>	SFr.	17.50

Kalte Suppen

<i>Tomatensuppe mit Ananas und Gin</i>	SFr.	10.80
<i>Cazpacho</i>	SFr.	10.80
<i>Melonenkaltschale</i>	SFr.	10.80

Salate

<i>Bunter Blattsalat im Schüsseli</i>	SFr.	8.--
<i>Assortierter Salat</i>	SFr.	10.80
<i>Mix Salat Blattsalat mit Rüeblü, Mais, Gurken und Rotchabis und Indianerbohnen</i>	SFr.	9.50
<i>Nüssler-Salat mit Ei garniert</i>	SFr.	14.50
<i>Nüssler-Salat mit Speck und Brotcrouton</i>	SFr.	17.00
<i>Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum</i>	SFr.	17.50
<i>Chefsalat</i>	SFr.	17.50
<i>Blattsalat mit Speck, Käsewürfeli und Brotcrouton</i>		
CHEFINS-FAVORIT	SFr.	17.50
<i>Blattsalat mit Champignons, Speck, Brotcrouton und Kernen</i>		
<i>Lachssalat</i>	SFr.	19.50
<i>Blattsalat mit Lachsstreifen an Baumnuß-Trauben Kernen-Balsamico Dressing</i>		

Unsere Salatdressing sind alle hausgemacht und stehen zur Auswahl:
- French - Italiennisch - Roquefort -Baumnuß-Traubenkernen
Balsamico-Dressing

Warme Vorspeisen

<i>Chefs Spezial-Entenleber 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.	18.50
<i>Hausgemachter Käse/Zwiebeln/Speck - kuchen</i>	SFr.	9.80
<i>Hausgemachter Käsekuchen mit Birnen</i>	SFr.	9.80
<i>Lau Warmi Hamme uf ämänä Stück feiner Züpfle</i>	SFr.	14.80

Beachten Sie die saisonalen Vorspeisen.

** Fische und Krustentiere **

**Eglifilet gebraten mit Mandeln an schäumender Butter und Salzkartoffeln* SFr. 45.50

Als Vorspeise SFr. 26.50

**Zander Saltim-Bocca kurz gebraten an Eierschwümmli sauce und Gemüsereis oder Rotweinrisotto* SFr. 44.50

**Saiblingsfilet vom Genfersee*

Nach Wunsch zubereitet

Tagespreis

**Riesencrevetten an pikanter Currysauce mit Trockenreis-Mix und Crevetten-Chips* SFr. 44.50

Als Vorspeise SFr. 23.50

Pasta zur Vorspeise

Hausmachernudeln an Tomaten/Vodka Sauce SFr. 14.50

Hausgemachte Lasagne „Nonna Angelina“ SFr. 17.50

Spaghetti Marinara an Tomatensauce (mit feinem aus dem Meere) SFr. 16.50

****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. 44.50
Schweinsbraten vom Hals „Ramseier-Art“
Dürsrüthärdöpfu
Gemüse garniture

Nr. 02 SFr. 44.50
Warmi Hamme im Brotteig
Dürsrüthärdöpfu
und grosses Salat-Buffer

Nr. 03 SFr. 46.50
Schweinscarrebraten „Sommerhaus“
An Burgdorfer-Biersensauce
Bratkartoffeln oder Pommes Frites
Gemüse garniture

Nr. 04 SFr. 47.50
Zwätschge-Lisi-Braten
Schw. Carre Braten mit
Zwetschgen
Kartoffelgratin
Gemüse garniture

Nr. 05 SFr. 49.50
Schweinsfiletmedaillon „Saisonale Pilzsauce“
Kroketten
Gemüse vom Markt

Nr.06 SFr. 49.50
Schweinskronenbraten
an Pilzsauce
Kroketten
Marktgemüse

Menus mit Lammfleisch

Nr. 07 SFr.40.50
Emmentaler Lammvoressen
an Safransauce
Kartoffelstock
Gemüse garniture

Nr. 08 SFr. 37.50
Lammpfeffer „Chefs-Art“
Kartoffelstock
oder Spätzli
Gemüsebeilage

Nr.09 SFr. 48.50
Zarte Lammfiletwürfel „Stroganoff“
An pikanter Paprikarahmsauce
Gemüse-Reis
Kleines Gemüse

Nr. 10 Tagespreis
Rosa gebratenes Lammcarre
an Kräutersauce
Bäckerinnenkartoffeln
Spinatgratin

Menus vom Geflügel

Nr.11 SFr. 45.50
Schweizer Freiland Poularden-Brust
„Don Alberto“
Gefüllt mit Tomaten/Mozzarella
und Basilikum
an Asti Balsamico-Sauce
Risotto oder Polenta
Gemüse garniture

Nr. 12 SFr. 42.50
Pollo à la Cacciatora
mit Risotto oder
Polenta
Gemüse garniture

Menus vom Kalb

Nr. 13 SFr. 47.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Safrannudeln
Kleines Gemüse

Nr. 14 SFr. 47.50
Geschnetzeltes Kalbsfleisch
an rassisiger Currysauce
im Reising
mit Frucht garniture

Nr. 15 SFr. 49.50
Kalbgeschnetzeltes „Zürcher-Art“
Rösti oder
Dürsrüthärdöpfli
Kleine Gemüse garniture

Nr. 16 SFr. 49.50
Kalbspiccata „Milanaise“
Tomatensauce
Safran-Risotto
Gemüse garniture

Nr. 17 SFr. 54.50
Kalbshohlrücken „glasiert“
an Calvadosrahmsauce
Bratkartoffeln
Gemüsebeilage

Nr. 18 SFr. 49.50
Saltimbocca alla Romana
mit Marsalajus
Risotto Milanaise
Kleines Gemüse

Nr. 19 SFr. 44.50
Glasierte Kalbshaxe „Cremolata“
Risotto Milanaise
Gemüse vom Markt

MENUS VOM RIND

Nr. 20 SFr. 46.50
Gespickter Rindsschmorbraten
„Jäger-Art“
Spätzli
Gemüse garniture

Nr. 21 SFr. 46.50
Sure Mocke „eine vo de Beschte“
Härdöpfustock
Gemües vom Märkt

Nr. 22 SFr. 46.50
Brasata al Merlot
Risotto Milanaise
Gemüse garniture

Nr. 23 SFr. 57.50
Roastbeef „Englische -Art“
Hausgem. Sauce Bearnaise
Kroketten
Feine Bohnen und Grilltomate
oder Gemüse vom Markt

Nr. 24 SFr. 60.50
Tranchiertes Doppeltes Rindsentrecote
an Burgdorfer-Trüffelsauce
Beilage nach Wahl
Marktgemüse

Nr. 25 SFr. 66.50
Rindsfilet am Stück gebraten
„Lucullus“
an Rotwein-Estragon Rahmsauce
Williamskartoffeln
Gemüse vom Markt

Nr. 26 SFr. 73.50
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. 45.50	Nr. 27	SFr. 46.50
Misch-Salat		Misch-Salat	
Truebergschnätzlets (Rind, Kalb, Schwein)		Kalbs und Schweinsbraten	
Mit feine Bärlauchnüdeli		Kartoffelstock	
		Gemüsebeilage + mit Poulet	SFr. 49.50
Nr. 28	SFr. 49.50	Nr. 29	SFr. 74.50
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)

Rnds, 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 SFr78.50 BURGER-BUFFET SFr86.50

*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
Gemüwestreifen

Blattsalat mit Lachsstreifen
an Baumnusstraubenkernenoel
Balsamico-Dressing

Kalbshohrückenbraten an
Steinpilzsauce
Safrannudeln
Gourmetgemüse

Williamsparfait mit
Beeren und Rahm

SFr. 75.50

II Kraftbrühe mit
Käsestäbchen

Nüssler-Salat mit Speck
Brotcrouton und Ei

Tranchiertes
Rindsentrecote „Lucullus“
Williamskartoffeln
Gemüsegarniture

Souffle Glace
"Grand-Marnier"

SFr. 76.50

Kraftbrühe mit Sherry

Nüssler Salat mit
lauwarmen Pouletbruststreifen

Schw. und Rindsfiletmedaillon
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
frisches Gemüsebouquet

Parfait Nougatine
mit Fruchtgarniture
und Rahm

SFr. 75.50

Bärtus Fleischsuppe
mit Rasse u Spöiz

Äs Schüsseli Salat

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

Summerhus Maris Brönnti
Creme mit Nidle
Glasse u Merängge

SFr. 74.50

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. 72.50

Dessert und Süss-speisen

U de nos chline Tüpfli ufem i

Hausgemachte 3er Variation oder ab SFr. 14.50
4er Variation nach Empfehlung ab SFr. 16.50

Vacherin-Glace "Maison" mit Frucht garnituren SFr. 18.50

Hochzeits-Vacherin (Mehrstöckig) mit Fruchtgarn. ab SFr.18.50 - 22.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm SFr. 13.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch SFr. 15.80

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. 12.80

Zimtglace mit marinierten Kaltacker Rotweinzwetschgen SFr. 12.80
und Rahm

U dr Bäckerei STEIN

Kemmeriboden- Merängge mit Nidle klein SFr. 9.50 SFr. 12.--

Kemmeriboden-Merängge mit Glace u Nidle klein SFr.11.00 SFr. 13.80

Summerhus Maries Brönntí Creme mit Nidle SFr. 10.20

Brönntí Creme mit Merängge u Vanilleglace mit Nidle SFr. 13.50

Schoggi Mousse reich garniert SFr. 11.50

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm SFr. 9.50

Panna Cotta mit Saisonalen Früchten garniert SFr. 11.80

Hausgemachter Früchtekuchen SFr. 9.50

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 „*