



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 März 2022

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 24.00 gewähren wir **maximal 2 Stunden** Überzeit also bis 02.00 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.	2.50
Mini-Sandwiches pro Person	2 Stk.	SFr.	6.00
Mini Thonfischli, Hüttenkäsepastetli, Lachs auf Campaillon Mundgerechte Belegte, Schinken-mousse, Partypastete, Curry + Cocktail Crevetten	<u>ab 10 Personen</u> pro Pers.	SFr.	20.00
Rohe Gemüsestäbchen (Crudités) mit div. Quark-Mayo-Tüpps		SFr.	5.50
Marinierte Riesen-Crevetten, Tartar, Muscheln in Preiselbeervinaigrette, Bresaola, Parmesan und Ruccola, Italienischer Speck, Salamí Mortadella in diversen passenden Förmchen	pro Stk.	SFr.	3.50

Hausgemachte warme Häppchen

Schinkengipfeli, Currykräpflí, Bärlauchkräpflí	pro Stk.	SFr.	3.50
<u>Diverse hausgemachte Küechli:</u> Käsechüechli, Spinatchüechli, Chüechli mit Speck/Zwiebeln oder Lauch	pro Stk.	SFr.	4.00

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

Kalte Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Campaillon-Brot	SFr.	19.50
Hausgemachter Graved-Lachs mit Spezial-Dillsenfauce und Campaillon-Baquette	SFr.	19.50
Melone (Saison) mit Hamme	SFr.	18.50
mit Rohschinken	SFr.	19.50
Carpaccio vom Rind reich garniert mit Parmesan und Trüffel	SFr.	21.80

Hausgemachte Suppen

Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse Einlage nach Wahl:	SFr.	9.50
- Flädli		
- Gemüsestreifen		
- Eierstich		
-		
Kraftbrühe		
Einlage nach Wahl	- Mark	SFr. 9.50
	- Sherry	SFr. 9.50
Champignoncremesuppe	SFr.	9.80
Kürbiscremesuppe (Saison)	SFr.	9.80
Spargelcremesuppe (Saison)--	SFr.	9.80
Tomatencremesuppe mit Rahm	SFr.	9.80
Pikante Currysuppe mit Pouletfleisch	SFr.	15.50
Pikante Currysuppe mit Crevetten	SFr.	20.50

Kalte Suppen

Cazpacho	SFr.	11.80
Melonenkaltschale	SFr.	11.80

Salate

<i>Bunter Blattsalat im Schüsseli</i>	SFr.	8.--
<i>Assortierter Salat</i>	SFr.	12.80
<i>Mix Salat Blattsalat mit Rüeblü, Mais, Gurken und Rotchabis und Indianerbohnen</i>	SFr.	10.50
<i>Nüssler-Salat mit Ei garniert</i>	SFr.	14.50
<i>Nüssler-Salat mit Speck und Brotcrouton</i>	SFr.	17.50
<i>Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum</i>	SFr.	18.50
<i>Chefsalat</i>	SFr.	18.50
<i>Blattsalat mit Speck, Käsewürfeli und Brotcrouton</i>		
CHEFINS-FAVORIT	SFr.	18.50
<i>Blattsalat mit Champignons, Speck, Brotcrouton und Kernen</i>		
<i>Lachssalat</i>	SFr.	20.50
<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.	26.50
<i>Lauwarmes Carpaccio vom mageren Siedfleisch mit Meertrübeli-Vinaigrette</i>	SFr.	19.50
<i>Kleines Blätterteigkissen mit feinem Pilzragout</i>	SFr.	18.50
<i>Hausgemachter Käse/Zwiebeln/Speck - kuchen</i>	SFr.	9.80
<i>Lau Warmi Hamme uf ämänä Stück feiner Züpfe</i>	SFr.	15.80

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. 45.50

**Saiblingsfilet Schweiz
Nach Wunsch zubereitet*

Tagespreis

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

Als Vorspeise SFr. 24.50

Pasta zur Vorspeise

Auf Anfrage!!

****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

Warmi Hamme im Brotteig
Dürsrüthärdöpfu
und Salat-Buffer

Nr. 02 SFr. 46.50
Schweinscarrebraten „Sommerhaus“
An Burgdorfer-Biersenfauce
Bratkartoffeln oder Pommes Frites
Gemüse garniture

Nr. 03 SFr. 47.50
Zwätzschge-Lisi-Braten
Schw. Carre Braten mit
Zwetschgen
Kartoffelgratin
Gemüse garniture

Nr. 04 SFr. 49.50
Schweinsfiletmedaillon „Saisonale Pilzsauce“
Kroketten
Gemüse vom Markt

Nr.05 SFr. 49.50
Schweinskronenbraten
an Pilzsauce
Kroketten
Marktgemüse

Menus mit Lammfleisch

Nr. 06 SFr. 40.50
Emmentaler Lammvoressen
an Safransauce
Kartoffelstock
Gemüse garniture

Nr.07 SFr. 48.50
Zarte Lammfiletwürfel „Stroganoff“
An pikanter Paprikarahmsauce
Gemüse-Reis
Kleines Gemüse

Nr. 8 Tagespreis
Rosa gebratenes Lammcarre
an Kräutersauce
Bäckerinnenkartoffeln
Spinatgratin

Menus vom Geflügel

Nr.9 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. 10 SFr. 44.50
Pollo à la Cacciatora
mit Risotto oder
Polenta
Gemüse garniture

Menus vom Kalb

Nr. 11 SFr. 47.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Safrannudeln
Kleines Gemüse

Nr. 12 SFr. 47.50
Geschnetzeltes Kalbsfleisch
an rassisiger Currysauce
im Reissring
mit Frucht garniture

Nr. 13 SFr. 49.50
Kalbgeschnetzeltes „Zürcher-Art“
Rösti oder
Dürsrüthärdöpfu
Kleine Gemüse garniture

Nr. 14 SFr. 49.50
Kalbspiccata „Milanaise“
Tomatensauce
Safran-Risotto
Gemüse garniture

Nr. 15 SFr. 54.50
Kalbshohrücken „glasiert“
an Calvadosrahmsauce
Bratkartoffeln
Gemüsebeilage

Nr. 16 SFr. 49.50
Saltimbocca alla Romana
mit Marsalajus
Risotto-Milanaise
Kleines Gemüse

Nr. 17 SFr. 45.50
Glasierte Kalbshaxe „Cremolata“
Risotto-Milanaise
Gemüse vom Markt

MENUS VOM RIND

Nr. 18	SFr. 47.50	Nr. 19	SFr. 46.50
Gespickter Rindsschmorbraten „Jäger-Art“ Spätzli Gemüse garniture		Sure Mocke „eine vo de Beschte“ Härdöpfustock Gemües vom Märkt	
Nr. 20	SFr. 46.50	Nr. 21	SFr. 58.50
Brasata al Merlot Risotto Milanaise Gemüse garniture		Roastbeef „Englische -Art“ Hausgem. Sauce Bearnaise Kroketten Feine Bohnen und Grilltomate oder Gemüse vom Markt	
Nr. 22	SFr. 62.50	Nr. 23	SFr. 67.50
Tranchiertes Doppeltes Rindsentrecote an Burgdorfer-Trüffelsauce Beilage nach Wahl Marktgemüse		Rindsfilet am Stück gebraten „Lucullus“ an Rotwein-Estragon Rahmsauce Williamskartoffeln Gemüse vom Markt	

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. 24	SFr. 45.50	Nr. 25	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. 26	SFr. 74.50
Saison-Salat	
Les Trois Filet du Chef	
Rindsfilet Cafe de Paris und Schweinsfilet an Burgdorfer-Bier-Senfsauce	
Gemüsebouquet	
Williamskartoffeln	
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)
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd und Lamm
300gr. pro Person
Diverse Garnituren und hausgemachten Saucen
Begleitet von Trockenreis oder Pommes Frites
pro Person SFr. 57.50

Aemmitaler Buffet

Oder

Sommerhaus-Buffet nur noch auf Anfrage

Anderer Buffet-Stil:

Zum Beispiel:

Italienisch, Asiatisch etc. nur noch auf Anfrage

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. 80.50

Kraftbrühe mit Sherry

Nüssler Salat mit
lauwarmen Pouletbruststreifen

Schw. und Rindsfiletmedaillon
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
frisches Gemüsebouquet

Parfait Nougatine
mit Fruchtgarniture
und Rahm

SFr. 79.50

II Kraftbrühe mit
Käsestäbchen

Nüssler-Salat mit Speck
Brotcrouton und Ei

Tranchiertes
Rindsentrecote „Lucullus“
Williamskartoffeln
Gemüse garniture

Souffle Glace
“Grand-Marnier”

SFr. 80.50

Bärtus Fleischsuppe
mit Rasse u Spöiz

Äs Schüsseli Salat

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

Summerhus Maris Brönnti
Creme mit Nidle
Glasse u Merängge

SFr. 78.50

VEGI-TELLER

DAS AUSGELESENE MENU WIRD AUF IHREN WUNSCH AUF VEGI-
ANGEPASST!

HAUPTGÄNGE WERDEN MIT EINEM VEGI/VEGAN BURGER ZUBEREITET
ODER MIT MEHR GEMÜSE UND STÄRKEBEILAGE SERVIERT!

Dessert und Süss-speisen

U de nos chline Tüpfli ufem i

<i>Hausgemachte</i>	<i>3er Variation oder</i>	<i>ab</i>	<i>SFr. 14.50</i>
	<i>4er Variation nach Empfehlung</i>	<i>ab</i>	<i>SFr. 16.50</i>
<i>Vacherin-Glace "Maison" mit Frucht garnituren</i>			<i>SFr. 18.50</i>
<i>Hochzeits-Vacherin (Mehrstöckig) mit Fruchtgarn.</i>	<i>ab</i>	<i>SFr.18.50 - 22.50</i>	
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>			<i>SFr. 13.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch</i>			<i>SFr. 15.80</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace</i>			<i>SFr. 15.00</i>
<i>Hausgemachtes Saison Parfait mit Rahm garniert</i>			<i>SFr. 12.50</i>
<i>(wie -Williams, -Nougatine) oder Beeren Parfait)</i>			
<i>Williams-Parfait mit Beerí und Rahm</i>			<i>SFr. 13.50</i>
<i>Zimtglace mit marinierten Kaltacker Rotweinzwetschgen</i>			<i>SFr. 13.00</i>
<i>und Rahm</i>			
<u><i>Us dr Bäckerei STEIN</i></u>			
<i>Kemmeriboden- Merängge mit Nidle</i>	<i>klein</i>	<i>SFr. 10.50</i>	<i>SFr. 12.50</i>
<i>Kemmeriboden-Merängge mit Glace u Nidle</i>	<i>klein</i>	<i>SFr. 12.00</i>	<i>SFr. 14.00</i>
<i>Summerhus Maries Brönntí Creme mit Nidle</i>			<i>SFr. 10.20</i>
<i>Brönntí Creme mit Merängge u Vanilleglace mit Nidle</i>			<i>SFr. 13.50</i>
<i>Schoggi Mousse reich garniert</i>			<i>SFr. 11.00</i>
<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>			<i>SFr. 9.50</i>
<i>Panna Cotta mit Saisonalen Früchten garniert</i>			<i>SFr. 11.50</i>
<i>Hausgemachter Früchtekuchen</i>			<i>SFr. 9.50</i>
<i>Dessert-Buffer auf Anfrage</i>	<i>(Preis nach Auswahl)</i>	<i>ab</i>	<i>SFr. 18.50</i>
<i>Kleines Käseteller mit Nüssen, Trauben, Äpfel und Birnen</i>			<i>SFr. 17.50</i>

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 „*