

# Wirtschaft zur Burestube

*Herzlich Willkommen  
in der Wirtschaft zur Burestube*

Sehr geehrter Gast und Freund.  
Unser Küchenchef Steve Bandler und sein Team bereiten Ihnen unsere vielseitigen Kreationen  
und unsere Burestube Klassiker zu.

Wir kochen unsere Gerichte frisch und verwenden viele, selbsthergestellte Produkte.  
Deshalb wird bei uns „**HAUSGEMACHT**“ gross geschrieben.

Gerne beraten wir Sie bei Familienfeiern, Geburtstagen, Konfirmationen, Weihnachtsessen  
und für alle anderen schönen Tage, welche zu Feiern sind.

Fragen Sie Frau Samira Szczepanski oder Herrn Steve Bandler,  
sie helfen Ihnen gerne weiter.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen und wünschen Ihnen einen gelungenen  
und unvergesslichen Tag oder Abend.

Das gesamte Burestube Team wünscht Ihnen  
„En Guete“



Disciples  Escoffier



## *Kalte Vorspeisen*

Blattsalat (serviert i de Schüssle) 8.00

Blatt – Menüsalat 4.50

Gemischter Salat (serviert i de Schüssle) 9.00

Gemischter - Menüsalat 5.50

Rinds Tatar „Chef“  
mit Toast und Butter 24.00

## *Suppen*

Weisses Tomatensüppchen  
mit Basilikumsorbet 13.50

Pastinaken-Süppchen  
mit Randensorbet 12.50

## Hauptgänge

<b>Chateaubriand (400 Gramm für 2 Personen)</b>	<i>Pro Person.</i>
klassisch am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	64.00
<b>Rindsfilet-Würfel an Chiltersauce</b> (Gewürz-Senfsauce aus dem Emmental) serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	53.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Burestube“</b> an Champignons-Trüffelsauce serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	38.00
<b>Rinds Tatar „Chef“</b> mit Toast und Butter	33.00
<b>Schweins Cordon bleu „Spezial“</b> mit Raclette-Käse, Knoblauch, Zwiebeln und Speck	34.00
<b>Schweins Cordon bleu „Burestube“</b> mit Bureschinken und Appenzellerkäse	29.50
<b>Schweins Cordon bleu „Hawaii“</b> mit Bureschinken, Appenzellerkäse und Ananas	33.00
<b>Maispoularden Cordon bleu</b> mit Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum	34.00

*Alle Cordon bleu sind auch mit Kalbfleisch erhältlich*

*Aufschlag + CHF 12.00*

*Beilagen zur Ihrer Wahl:*

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, hausgemachte Tagliatelle,

Randenrisotto, Butterrösti + CHF 3.00

## *Aus Fluss und Meer*

### Zander-Chnusperli

24.00

serviert mit Pommes frites und Sauce Tatar

### Tagesfisch - Empfehlung aus unserer Küche

bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

## *Vegi*

### Offene Lasagne

22.00

mit weisser und roter Tomatensauce, Büffelmozzarella überbacken

### Gemüseteller „Burestube“

23.00

frisches, buntes und knackig sautiertes Gemüse  
mit Tomaten-Confit und einer Beilage nach Wahl

### *Beilagen zur Ihrer Wahl:*

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, hausgemachte Tagliatelle,

Randenrisotto, Butterrösti + *CHF* 3.00

## Burestube Hits

*kleine Port. / grosse Port.*

### Geschnetzelte Kalbsläberli

an Zwiebelsauce oder in Butter  
serviert mit einer Beilage nach Ihrer Wahl

32.00 / 35.00

### Paniertes Schnitzel vom Schwein

serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

23.00 / 26.00

### gebratenes Schweinsschnitzel

an Champignon-Trüffelsauce  
serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

26.00 / 29.00

### Äpler Maggrone

mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelmus

21.00 / 24.00

### Burebratwurst mit Zwiebelsauce

serviert mit Butterrösti

20.00

### *Beilagen zur Ihrer Wahl:*

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, hausgemachte Tagliatelle,  
Randenrisotto, Butterrösti + CHF 3

Inkl. 7.7% MwSt.

Ein Betrieb der

**fritz**  
Gastrokultur