

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

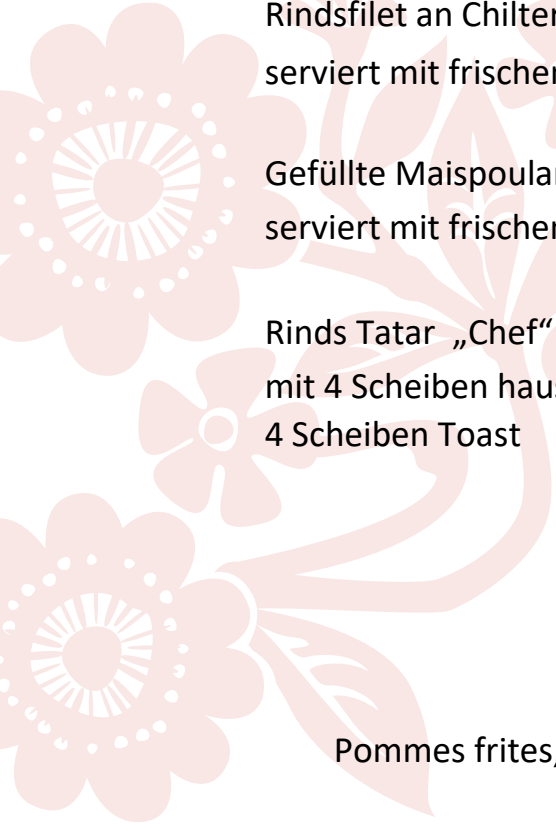
Rinds Tatar „Chef“
mit 2 Scheiben hausgemachtem Focaccia oder
2 Scheiben Toast 24.00

Suppen

Weisses Tomatensüppchen
mit Basilikumsorbet 12.50

Tagessuppe (es hät so langs hät) 8.50

Hauptgänge



| | |
|--|-------|
| Hausgemachte geschmorte Fleischvögel auf Pastinakenstampf und Saisongemüse | 33.00 |
| Rindsfilet an Chiltersauce (Gewürz-Senfsauce aus dem Emmental) serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl | 53.00 |
| Gefüllte Maispoularde mit Frischkäse und Dörrtomaten serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl | 33.00 |
| Rinds Tatar „Chef“ mit 4 Scheiben hausgemachtem Focaccia oder 4 Scheiben Toast | 33.00 |

Beilagen zur Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, Tagliatelle, Weissweinrisotto,
Butterrösti + *CHF* 3.00

Aus Fluss und Meer

Black-Tiger Crevetten an Zitronengras-Sauce
serviert mit Ricotta-Spinatraviolini

kleine Port. 28.00

grosse Port. 37.00

Zander-Chnusperli
serviert mit Pommes frites und Sauce Tatar

24.00

Vegi

Offene Lasagne
mit Tomatensalsa und Büffelmozzarella überbacken

22.00

Hausgemachte Tagliatelle
an leichter Trüffelrahmsauce und gebratenen Kräutersaitlingen

25.00

Gemüseteller „Burestube“
frisches, buntes und knackig sautiertes Gemüse
mit Tomatenconfit und einer Beilage nach Wahl

23.00

Beilagen zur Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, Tagliatelle, Weissweinisotto,
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 |
| Schweins-Cordon bleu serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl | 35.00 |
| Kalbs-Cordon bleu serviert mit frischem Saisongemüse und Beilage nach Wahl | 42.00 |
| Älpler Maggrone mit Speck, Schinken, Zwiebeln und Apfelmus | 21.00 / 24.00 |
| 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 |
| Burebratwurst mit Zwiebelsauce serviert mit Butterrösti | 20.00 |

Beilagen zur Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, Tagliatelle, Weissweinisotto,
Butterrösti + CHF 3.00

Burestube Hits - Einfach aber gut

Burestube Brett 22.00
Verschiedene Sorten Fleisch und Käse,
mit „eme Schüsseli“ Salat

Wurstsalat einfach 13.00

Wurstsalat garniert 18.50

Wurst-Käsesalat einfach 17.00

Wurst-Käsesalat garniert 22.50

Unser Wurstsalat oder Wurst-Käsesalat wird mit französischer Sauce serviert.

Siedfleischsalat einfach 19.50
an Vinaigrette

Diverse Sandwiches 8.00



Inkl. 7.7% MwSt.

Ein Betrieb der **fritz**
Gastrokultur