

Vorspeisen

Grüner Gartensalat
9.80

Gemischter Salat
10.80

Kleiner Menu Salat (gemischter oder grüner)
7.80

Herbstlicher Blattsalat
Feigen, Trauben, Nüsse
14.50

*Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons
14.50

*Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons
16.50

Duett von Hirsch - Carpaccio Belper Knolle
Wildterrine
Salatsträusschen
18.50

Rinds-Tatar
nach Ihrem Wunsch mild bis scharf, Toast und Butter
24.50 (Vorspeise)
30.50 (Hauptgang)

Kürbiscremesuppe Rahmhaube
Kernen und seinem Öl
12.50

Tagessuppe täglich frisch zubereitet „solang's hät“
8.00

*Nach Marktlage

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwST.



Aus dem Wasser

Fischknusperli „Burestube“ (Zander)
garniert mit verschiedenen Salaten, Sauce Tartar
28.80

Gebratenes Zanderfilet Loins – Filet
Randen Tortelloni
Meerrettichsauce
38.50

Vegetarische Gerichte

Herbstteller garniert
mit allen herbstlichen Garnituren
Butterspätzli
29.50

Gemüseteller
eine Beilage Ihrer Wahl
Rösti- Krokette, Trockenreis, Butternudeln, Butterspätzli, Pommes – Frites
27.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



Wildgerichte

Rehschnitzel „Mirza“
Wildrahmsauce, Mischpilze und Trauben
herbstliche Garnitur, Butterspätzli
44.-

Rehpfeffer „Hubertus“
herbstliche Garnitur, Butterspätzli
32.50

Hirsch – Entrecote unter einer Kräuter - Kruste
Rahm Wirz
Kartoffel – Gnocchi mit einer feinen Ricotta - Steinpilzfüllung
46.-

Wildschwein Cordon bleu in Nuss - Panierung
gefüllt mit Wildtrockenfleisch, Greyerzer und Äpfel
herbstliche Garnitur, Bratkartoffeln
36.50

Rehrücken auf Vorbestellung (mindestens Zwei Tage im Voraus!)

Ab 2 Personen

Servieren wir Ihnen einen Rehrücken in zwei Gängen
mit allen herbstlichen Garnituren
pro Person 62.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwST.



Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert
Gemüseallerlei, Pommes frites
26.50

Schweinssteak Kräuterbutter
Gemüseallerlei, Pommes frites
27.50

Schweins- Cordon- Bleu
gefüllt mit Vorderschinken, Raclette-Greyerzer Käse
Gemüseallerlei, Pommes frites
29.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“
Butterrösti
36.50

Kalbsleber „Burestube“
Butterrösti
34.50

Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüseallerlei, Pommes- Frites
48.50

Rindsfiletwürfel an einer feinen Cognacrahmsauce, mit Mischpilzen und Kräutern
Tagliatellen
36.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



Fitness-Ecke garniert mit frischen Salaten

Im Ofen gebratene Poulet Brust, Kräuterbutter
26.50

Schweinsschnitzel paniert
26.50

Rindsfiletmedaillon vom Grill, Kräuterbutter
48.50

Fischknusperli „ Burestube “ (Zander)
28.80

Salatteller mit Ei
18.50

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat einfach oder garniert mit Salaten
14.50 / 18.50

Feuerwehr- Teller
Wurst - Käsesalat mit Pommes Frites
22.50

Wurst - Käse einfach oder garniert mit Salaten
16.50 / 20.50

Thon Salat einfach oder garniert mit Salaten
14.50 /18.50

„ Burestube- Teller “
Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, Käse
Pro Person 26.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwST.



Herkunft der Fleischerzeugnisse:

Geflügel:
Schweinefleisch:
Kalbfleisch:



Rindfleisch: Uruguay, Paraguay,
Lammfleisch: Australien, Neuseeland
Wild: Europa
Fisch: Gemäss Informationstafel

Herkunft unseres Brotes und Backwaren:

Brot: Schweiz
Backwaren: Schweiz

Allergiker- Info

Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

