

## Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Gartensalat	9.80
Gemischter Salat	10.80
Kleiner Menusalat (gemischter oder grüner)	7.80
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.50
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	16.50
Herbstlicher Blattsalat mit süss- saurem Kürbis und Trauben	14.50
Trilogie von Hirschcarpaccio, Wildterriner, Salatsträusschen	18.50
Rinds-Tatar <i>nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt</i> , Toast und Butter	(Vorspeise) 24.50 30.50
Leicht pikante Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	12.50
Tagessuppe täglich frisch zubereitet „solang's hät“	8.00

\*Nach Marktlage

## Aus dem Wasser

Portion Fischknusperli (Zander)  
serviert mit Tartar Sauce 28.80

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

Gebrautes Zanderfilet Meerrettichkräuterkruste auf Rahmwirz  
Weissweinsauce, Bratkartoffeln 36.50

### **Freiämter Lachs vo do**

Gebraute Bachtel- Lachsfilets mit Waldpilzen (aus der Region)  
Gemüseallerlei, Salzkartoffeln (s'hät solangs hät) 39.50

(Der Freiämter BachtellachS® ist eine Kreuzung des japanisches Kirschlachs sowie des Lotoslachs)

## Vegetarische Gerichte

Reichhaltig garnierter Herbstteller  
mit allen herbstlichen Garnituren  
hausgemachten Butterspätzli 27.50

Gemüseteller  
dazu servieren wir **eine Beilage Ihrer Wahl**  
Rösti- Krokette, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln, Butterspätzli 26.50

Hausgemachte Kürbis- Gnocchi mit Mischpilzen und Nuss-Pesto 26.50

## Wildgerichte

Rehschnitzel „Mirza“ auf Wildrahmsauce, Mischpilze und Trauben herbstliche Garnitur, Butterspätzli	39.-
Rehpfeffer „Hubertus“ herbstliche Garnitur, Butterspätzli	31.50
Hirsch - Involtini gefüllt mit Wildtrockenfleisch, Frischkäse, Feigen und Nüssen Kürbis - Risotto	34.50
Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Wildtrockenfleisch, Gorgonzola und Birnen herbstliche Garnitur, Bratkartoffeln	33.50
Perlhühbrüstchen auf Rahmwirz, Rotweinsauce, Butterspätzli	31.50

Ab 2 Personen

**Auf Vorbestellung** servieren wir Ihnen Rehrücken in zwei Gängen  
mit allen herbstlichen Garnituren pro Person 62.50

## Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüseallerlei, Pommes frites	26.50
Schweinssteak Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes frites	27.50
Schweins- Cordon- Bleu gefüllt mit Vorderschinken, Raclette- und Greyerzer Käse, Gemüseallerlei , Pommes frites	29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ Butterrösti	36.50
Kalbsleberli „Burestube“ Butterrösti	33.50
Entrecôte „Strindberg“ (Zwiebel – Senfkruste) Gemüseallerlei, Rösti Krokette	39.50
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes- Frites	46.50
Rindsfiletwürfel an einer feinen Cognacrahmsauce, mit Mischpilzen getrockneten Tomaten und Kräuter, Tagliatellen	36.50

## Fitness-Ecke garniert mit frischen Salaten

Im Ofen gebratene Pouletbrust, Kräuterbutter	26.50
Schweinsschnitzel paniert, Kräuterbutter	26.50
Entrecôte vom Grill, Kräuterbutter	39.50
Rindsfiletmedaillon vom Grill, Kräuterbutter	46.50
Fischknusperli „ Burestube “ ( Zander)	28.80
Salatteller mit Ei	18.50
Burestube- Salat Salat – Teller mit Pouletbrust-Streifen, Pilzen und Kräutercroutons	25.50

## 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
Thonsalat einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.50
„ Burestube- Teller “ Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, Käse		
	<i>Pro Person</i>	25.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

## Herkunft der Fleischerzeugnisse

Geflügel:  
Schweinefleisch:  
Kalbfleisch:



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

### 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.