

# Die ersten Frühlingsboten

## Vorspeisen

Grüner Gartensalat	9.80
Gemischter Salat	10.80
Menu Salat (gemischter oder grüner)	7.80
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brot Croutons	14.50
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brot Croutons	16.50
Bärlauch Quiche mit Frühlingsmorcheln, Salatbouquet	16.50
Spargelsalat mit Kirschtomaten und Burrata, Bärlauch- Vinaigrette	14.50
Rinds-Tatar <i>nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt</i> , Toast und Butter	(Vorspeise) 24.50 30.50
Frühlings Morchel - Suppe mit seiner Einlage	16.50
Tagessuppe täglich frisch zubereitet „solang’s hät“	8.00

\*Nach Marktlage

## Aus dem Wasser

Fischknusperli „Burestube“ (Zander) garniert mit verschiedenen Salaten, Tartar- Sauce	28.80
Gebratene Wolfsbarsch- Filets auf Spargeln Bärlauch -Schaum Sauce, Bratkartoffeln	36.50
Gebratene Lachstranchen auf sämigen Bärlauch – Risotto Kirschtomaten	34.-
Gebratene Forellenfilets Bananen und Mandeln Gemüseallerlei, Trockenreis	30.50

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller dazu servieren wir <i>eine Beilage Ihrer Wahl</i> Rösti-Kroketten, Trockenreis, Bratkartoffeln, Butternudeln, Pommes Frites	27.50
Duett von gefülltem Spargel – und Bärlauch- Teigtaschen mit Frühlingsmorcheln und Spargelrondellen	27.50
Hausgemachte Spargel- Lasagne mit Bärlauch	26.50

## Fleischgerichte

Schweinschnitzel paniert, 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
Kalbsleber „Burestube“ Butterrösti	34.50
Entrecôte gratiniert mit einer Bärlauch Kruste Gemüseallerlei, Rösti Krokette	42.-
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes- Frites	46.50
Rindsfiletwürfel an einer feinen Cognacrahmsauce mit Spargeln, Kräutern und getrockneten Tomaten Butternudeln	36.50
Gefächertes Schweinsfilet Kartoffel – Spinatgratin, Morchel – Rahm -Sauce	39.-

# Leichte Köstlichkeiten

## Fitness-Ecke garniert mit frischen Salaten

Im Ofen gebratene Poulet Brust, Kräuterbutter	26.50
Schweinsschnitzel paniert	26.50
Entrecôte vom Grill, Kräuterbutter	42.-
Rindsfiletmedaillon vom Grill, Kräuterbutter	46.50
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		
	<i>Pro Person</i>	26.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

## Herkunft der Fleischerzeugnisse

Geflügel:  
Schweinefleisch:  
Kalbfleisch:



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

### Produkte aus der Region:

Eier: Eier Blum, Veltheim  
Kartoffeln: Familie Moser, Brunegg

### 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.