



Wochen-Mittagsmenüs vom Restaurant Burehuus 30. August bis 5. September 2010

**Mittagsbüffet von Montag bis Samstag
Eiswasser & Burehuus Eistee sind im Preis inbegriffen**

Tagesmenü vom Montag 30. August 2010

Vom Buffet:

Saisonale Gemüsecremesuppe und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Kräuter-Salzkartoffeln mit Lauch-Tomatengemüse a la Creme
serviert mit saftiger Berner-Zungenwurst und Honig-Birnensenf

oder

Menü Vegi

Kräuter-Salzkartoffeln mit Lauch-Tomatengemüse a la Creme
serviert mit gebackenem Frischkäse-Strudel und Balsamico-Sirup

oder

Menü Fisch

Kräuter-Salzkartoffeln mit Lauch-Tomatengemüse a la Creme
serviert mit zart gebratenem Rotbarben-Filet und Balsamico-Sirup

19.50

Tagesmenü vom Dienstag 31. August 2010

Vom Buffet:

Süssmaiscreme-Suppe und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Orientalischer Gemüsereis mit Mandeln
serviert mit würzig gebackenem Pouletoberschenkel und Rosmarin-Jus

oder

Menü Vegi

Orientalischer Gemüsereis mit Mandeln
serviert mit einem Gemüseküchlein und Rucolapesto

oder

Menü Fisch

Orientalischer Gemüsereis mit Mandeln
serviert mit gebratenem Rotbarbenfilet und Sherry-Schaumsauce

19.50



**Mittagsbüffet von Montag bis Samstag
Eiswasser & Burehuus Eistee sind im Preis inbegriffen**

Tagesmenü vom Mittwoch 01. September 2010

Vom Buffet:

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Tessiner Zitronen-Polenta mit glasiertem Marktgemüse
serviert mit gedünstetem Rindsragout in Curry-Kokossauce

oder

Menü Vegi

Tessiner Zitronen-Polenta mit glasiertem Marktgemüse
serviert mit buntem Gemüse-Champignonspiess und Curry-Kokossauce

oder

Menü Fisch

Tessiner Zitronen-Polenta mit glasiertem Marktgemüse
serviert mit gebratenem Rotbarbenfilet und Curry-Kokossauce

19.50

Tagesmenü vom Donnerstag 02. September 2010

Vom Buffet:

Früchtekaltschale mit Vanille und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Bandnudeln in Kräuter-Sauce mit mediterranem Ofengemüse
serviert mit gebratenem Schweine-Kotelet und Thymian-Jus

oder

Menü Vegi

Bandnudeln in Kräuter-Sauce mit mediterranem Ofengemüse
serviert mit Oberginen-Piccata und Tomatensauce

oder

Menü Fisch

Bandnudeln in Kräuter-Sauce mit mediterranem Ofengemüse
serviert mit gebratenem Rotbarbenfilet und Limettensauce

19.50

Tagesmenü vom Freitag 03. September 2010

Vom Buffet:

Gemüsebouillon mit Einlage und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Knusprige- Kartoffelwürfel mit Kohlrabi-Spinatgemüse
serviert mit feinem Cordon-Bleu und Zitronenschnitz

oder

Menü Vegi

Knusprige- Kartoffelwürfel mit Kohlrabi-Spinatgemüse
serviert mit gebackenem Camambert in Kräuterkruste und Zitronenschnitz

oder

Menü Fisch

Knusprige- Kartoffelwürfel mit Kohlrabi-Spinatgemüse
serviert mit gebratenem Rotbarbenfilet und Pestosauce

19.50



**Mittagsbüffet von Montag bis Samstag
Eiswasser & Burehuus Eistee sind im Preis inbegriffen**

Tagesmenü vom Samstag, 4. September 2010

Vom Buffet:

Selleriecremesuppe und Salatbüffet mit verschiedenen köstlichen Salaten und Vorspeisen

Menü Fleisch

Kartoffel- Meerrettich-Honigpüree mit Blattspinat
serviert mit langsam gegartem Kalbszüngli
und Apfel-Ingwersauce

oder

Menü Vegi

Kartoffel- Meerrettich-Honigpüree mit Blattspinat
serviert mit gefüllter Kräutertasche
und Apfel-Ingwersauce

oder

Menü Fisch

Kartoffel- Meerrettich-Honigpüree mit Blattspinat
serviert mit gebratenem Lachaforellenfilet
und Apfel-Ingwersauce

19.50

Wochendessert:

Karamalisierte Vanillecreme mit Kaffe-Glace und Waldbeeren

7.50

Tagesmenü vom Sonntag, 5. September 2010

Sherryschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette oder gemischter Saisonsalat

Gerolltes Kalbsinvoltini mit Zitronenpesto und Thymian-Jus
serviert mit Jungzwiebel-Grappa Risotto und glasiertem Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit Eisenkraut-Glace und marinierten Beeren

55.00

Spruch der Woche

**Sei reizend zu deinen Feinden. Nichts ärgert sie
mehr**