



B Restaurant
Burehuus

Das Grosse beginnt im Kleinen - unsere Vorspeisen

„Annelis Gartesalat“

*Verschiedene Blattsalate
mit Ruccola & gerösteten Kernen allerlei
9.50 / 11.50*

„Trudis Allerleisalat“

*Bunt gemischte Salate mit knackigen Gemüsesalaten
11.50 / 13.50*

„Käthis Nüssler Salat“

*Feldsalat mit Speck, Ei, Champignons und knusprige Brotwürfelchen
16.50*

„Us Heidis Ferietröim“

*Bunte winterliche Blattsalate und marinierte Orangenfilet mit golden
gebackenen Jakobsmuscheln in Kräuterkruste
24.50 / 42.50*

„Peters Muscheltöpfli“

*Miesmuscheln in Weisswein-Buttersauce mit Gemüse und frischen Kräutern
in Begleitung von würzigem Knoblauchbaguette
19.50 / 36.00*

„Fritzlis Rohfleisch-Plättli“

*Rindercarpaccio mit Iselter Alpkäsespähne in Begleitung von getrockneten
Tomaten, Champignons und gerösteten Pinienkernen
22.50*

Vor dem Gast zubereitet

„Housis Rinderghakets“

*Rinder - Tatar „Burehuus“ mit knackigem Salatbukett, Toast und Butter
24.50 / 38.50*

Unsere 3 Salatsaucen zur Auswahl:

sämige Haussauce, würzige Italienische Sauce, aromatisches Himbeerdressing

Alle Preise sind in CHF pro Person, inkl. Service und der gesetzlichen 8% MwSt



Restaurant
Burehuus

Ein Süppchen in Ehren kann niemand verwehren

„Mareilis Chraftsüpli mit Huet“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Morcheln parfümiert mit altem Sherry unter knuspriger Blätterteighaube

15.50

„Ruedis Wintersuppe“

Reichhaltige Gerstensuppe mit Trockenfleisch-Tartar auf knusprigem Crostini

14.50

Auch ohne Fleisch und Fisch kommt feines auf den Tisch

„Silvis Nudelgnusch“

Papardellen mit Basilikumpesto, Rahm und sautierten Kirschtomaten

19.50 / 28.50

„Stefis Schwarzgold Gricht“

Schaumwein - Risotto mit schwarzem Spiezertrüffel

24.50 / 38.50

„Uschis Abeschmous“

Spätzli Gratin mit Gemüse an sämiger Rahmsauce und Apfelmues

19.50 / 29.50

Fischer Fritze fischt frische Fische.....

„Lisis Fischfilet“

Gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Spinat-Kürbisgemüse mit Riesling - Schaumsauce

39.50

„Denise ihres Muschel-Spiessli“

Gebratener Jakobsmuschelspiess mit Kirschtomaten in Begleitung von Gewürzbutter auf gebratenem Gemüse-Potpourri

36.50 / 45.50



Restaurant
Burehuus

***Ob deftig und gross, leicht und klein,
es soll vom Feinsten für Sie sein***

„Manus Äntebrüschtlì“

*Rosa gebratene Entenbrust mit Honig und Gewürzen
in Begleitung von Kumquatsauce auf glasiertem Wintergemüse*

36.50

„Marions Hühenerbrüschtlì“

*Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken
auf winterlichem Gemüse - Potpourri*

33.50

„Kusis Rindertröimli“

*Grilliertes Rinderfilet lackiert mit Rugenbräu Spezial Dunkel in Nusskruste
mit gehaltvoller Portweinreduktion und Gemüse aus dem Wintergarten*

160 g 48.00 / 200 g 54.00

„Angelas Füür u Flamme Läberli“

*Flammierte Kalbsleber in Calvados-Äpfelsauce
serviert mit Apfelwürfelchen und goldgelb gebratene Rösti*

33.50 / 40.50

„Hannis Chalbsgschnätzlets“

Simmentaler Kalbsgeschnetzeltes in feiner Champignonsrahmsauce

36.50 / 41.50

„Stifis Mega Schnitzeli“

Wienerschnitzel vom Simmentaler Kalb „Burehuus“ mit Pommes Frites

38.50

Beilagen nach Ihrer Wahl:

*Kartoffel-Birnengratin, Pommes Frites
Papardellen, Schaumwein - Risotto, Kartoffelstock, Spätzli*



Restaurant
Burehuus

Einfach und Gut

„Mänz sis Söili Steak“

*Gebrautes Schweine-Steak mit Tomaten und Käse überbacken
serviert auf Wintergemüse*

29.00

„Anitas Pilzrahmschnitzeli“

Schweineschnitzel zart gebraten an Champignonsrahmsauce

29.50

„Ättis Sunntigsbrate“

Suure Mockä „Burehuus“ serviert mit glasiertem Marktgemüse

24.50/29.50

„Beat si Röschtischmous“

Golden gebratene Röstli mit Zwiebeln und zwei Spiegeleier

ohne Speck 19.50 / 24.50 mit Speck

auch als kleine Portion erhältlich

ohne Speck 16.50 / 20.50 mit Speck

„Olis Bratwurst mit Zibele“

Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce

26.50

Beilagen nach Ihrer Wahl:

*Kartoffel-Birnengratin, Pommes Frites
Papardellen, Schaumwein - Risotto, Kartoffelstock, Spätzli*



Restaurant
Burehuus

Üsi Dessär Charte

Diese Dessert servieren wir Durchgehend

Glunggebüri – Eiskaffee

9.50 / 11.50

Dursli der Brandwein ... - Eiskaffee mit Cognac

11.50 / 14.50

Eisbecher Dänemark

8.50 / 10.50

Eisbecher Noisette

8.50 / 10.50

Eisbecher Burehuus

9.50 / 12.50

Eisbecher Burehuus für 2 Personen mit 6 Kugel Glace

18.50

„Visite Brei“

Gebrannte Creme mit Rahm 8.50

„Maronignusch“

Coupe Vermicelle 8.50 / 10.50

Coupe Nesselrode 9.50 / 10.50

Meringues Glace und Meringues Rahm

mit Glace 13.50/ ohne Glace 10.50

als kleine Portion auch erhältlich

mit Glace 9.50/ ohne Glace 7.50

Sorbets mit Geist:

Apfelsorbet mit Calvados

12.50

Zitronensorbet mit Wodka

12.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

12.50



Restaurant
Burehuus

Süessi Versuechige...

Diese Desserts servieren wir am Mittag und am Abend

„Nögis Schütterbigeli“

Lebkuchen Tiramisu mit Zimtglace

10.50

„Regis Dessärvariation“

*Duett von hausgemachtem Glühweinsorbet in Begleitung von lauwarmen
Schokoladenküchlein und weihnachtlichem Quarktörtchen*

13.50

„Äs Bizeli Nüt“

Ein grosser Teller und fast nichts darauf ☺

6.50

„Vrenelis Öpfelstrudu“

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

13.50

„So ä Schmare...“

*Kaiserschmaren am Tisch zubereitet in Begleitung von
flambiertem Zwetschgenkompott*

14.50

„Kurtlis Chäslitroum“

*Eine Auswahl von wunderbaren lokalen oder regionalen Käsesorten
mit unserem Fruchtbrot und die dazu passenden Begleiter
lassen Sie sich Überraschen
pro Sorten Käse CHF 5.00*



Alle Preise sind in CHF pro Person und inkl. Service und der gesetzlich vorgeschriebenen 8% MwSt



Restaurant
Burehuus

Üsi Glace Aromas

Diese Dessert servieren wir Durchgehend

Sorbet Auswahl:

Apfelsorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

pro Kugel 3.30

Rahmglacen Auswahl:

Vanille, Mocca, Erdbeer, Haselnuss, Schoggi, Zimt

pro Kugel 3.30

Rahm 1.50



Alle Preise sind in CHF pro Person und inkl. Service und der gesetzlichen 8% MwSt



Restaurant
Burehuus

Dessärcharte für üsi Chline Gescht

Zwärgli Muggestutz

1 Kugel nach Wahl mit einem Schläckstängel 6.50



Zwärgli Laurinde

1 Kugel Rahmglace nach Wahl garniert mit Smarties und Cornet 7.00



Kinder Dänemark

1 Kugel Vanille warme Schoggisauce und wenig Rahm 6.00



Alle Preise sind in CHF pro Person und inkl. Service und der gesetzlichen 8% MwSt