



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

Wir wünschen Ihnen «än Guätä»
und einige schöne Stunden bei uns.

Burehus Herbst

Kürbissuppe Kürbiskerne Sahnehaube	V 9
Jägersalat bunte Salatblätter geräucherte Entenbrust Geisskäse lauwarme Pilze	V 15 H 19
Rindfleisch Tatare Kapern Zwiebelringe Essiggurke Toast Butter	V 19 H 26
Cordon Bleu vom Wildschwein [◇] CH-Bergkäse Schinken Pommes frites Gemüse Preiselbeeren	H 29

V = Vorspeise . H = Hauptspeise . [◇] Europa

Vorspeisen

Weissweinsuppe aus Müller-Thurgau, vom Iselisberg Sahnehaube Trauben	10
Bouillon mit Sherry Rindsbouillon Tio Pepe	11
Burehus Salat bunte Salatblätter gegrillter Speck Champignon	11
Grüner Salat bunte Salatblätter	7
Gemischter Salat verschiedene, saisonale Salate	8

Vegetarisch

Reich garnierter Gemüseteller mit Rösti-Kroketten	22
Wild-Gemüseteller Früchte Maroni Spätzli	19

Hauptspeisen

VOM RIND

CH-Rindsfilet-Medailon vom Grill Kräuterbutter Pommes frites Gemüse	47
---	----

CH-Stroganoff Rindsfiletstreifen Essiggurke Champignon Reis	41
---	----

VOM KALB

2 Kalbschnitzel Morchelrahmsauce Nudeln Gemüse	34
--	----

Cordon Bleu CH-Bergkäse Schinken Pommes frites Gemüse	38
---	----

VOM SCHWEIN

2 Schnitzel an Steinpilzsauce knuspriger Speck Rösti-Kroketten Gemüse	22
---	----

2 Schnitzel paniert mit verschiedenen Salaten oder Pommes frites	21
--	----

VOM REH [◇]

Schnitzel an pikanter Wildrahmsauce Apfelrotkraut Maroni Früchte Preiselbeeren Spätzli	38
--	----

VOM HIRSCH [◇]

Wild-Capuns an Wildrahmsauce im Mangoldblättermantel Früchte Preiselbeeren	V 15 H 19
--	--------------

Hirschpfeffer Apfelrotkraut Maroni Früchte Preiselbeeren Spätzli	36
--	----

AUS DEM WASSER

Egliknusperli im Bierteig Tartar-Sauce verschiedene Salate	23
--	----

Riesencrevetten mediterranes Gemüse Kräuter Knoblauch Risotto	22
---	----



Mini Desserts

Lassen sich gut kombinieren	pro Stk. 4
Pana Cotta mit Himbeersauce	
Toblerone Mousse weisses Mousse mit Fruchtsauce	
Schokoladen Mousse dunkles Mousse mit Crème double	
Mini Muffins assortiert Vanille, Schokolade, Zitrone	
Mini Soufflés Chocolat warm, mit flüssigem Kern	
Crème catalana mit Bio-Zucker flambiert	

Coupes

Nesselrode	12
Meringue Vermicelle Vanilla Dream Rahm	
Vermicelle	9
Meringue Vermicelle Rahm	
Danemark	12
Vanilla Dream warme Schokoladensauce Rahm	
Ice Coffee	12
Espresso Croquant heisser Espresso Rahm	
Colonel	9
Lemon & Lime Wodka	

Kugeln

Feinste Mövenpick Ice Cream	pro Kugel 3.70
Lassen sich gut kombinieren	Rahmzuschlag 1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolat | Espresso Croquant | Caramelita | Strawberry | Stracciatella | Yoghurt | Lemon & Lime | Macadamia

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch Ilija Luso ist stolz auf sein Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf zubereitet. Wir verzichten nicht ganz auf Convenience Produkte und verwenden nach Möglichkeit natürliche Zutaten.

Wenn Sie Fragen zur Herstellung und Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten zu unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft

FISCHEN & SEAFOOD / DEKLARATION

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

PARTNER

Wir beziehen unser Fleisch von unseren Grosshandels Partnern Growa & Carna Center.

GEFLÜGEL

Poulet: Schweiz, Slowenien

FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

FISCH

Egliknusperli: Bianchi AG, nach Schweizer Rezeptur, Deutschland/Binnenfischerei

Crevetten: Gapro Trading AG, SW Shrimps-Black Tiger 31/40 Aquakultur Vietnam (Konventionell, Bio oder ASC zertifiziert)

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.