

Etwas frisches aus der Küche für die Burestube:

Gemischter Salat 11.—
Bunter Märitblattsalat 9.--
Nüsslersalat mit Speck und Ei 14.--

Feine Tagessuppe ...der Woche

Rauchlachs,
aus Schottland, geräuchert in eigener alten Rauchkammer, süss-pikante Senfsauce,
Kapern 24.-- (Mini 19.—)

Bachmühleteller,
Burehamme, Burewurst & Käse 19.—

Tranchen vom Heissrauchlachs,
mildes Rahmsauerkraut mit Mohn, Salzkartoffeln 34.--
(Wird nicht wie der „andere“ Lachs kalt, sondern warm geräuchert. Etwas ganz spezielles).

Rindshohrücken-Steak,
Pommes-frites, Gemüse garnitur, Kräuterbutter 38.--

„Suue Mocke“,
mit Kartoffelstock und Rotkraut 32.--

Panierter Schweinsschnitzel,
Pommes-frites 22.—

Kalbsschnitzel,
an Pilzrahmsauce, Nüdeli 38.50

... ohne Fleisch & Fisch;
„Drachenhörnli“ an milder Blauschimmelkäse-Rahmsauce mit Baumnuss, Apfelpüree 21.--

Und noch etwas: Damit jedes Gericht optimal zubereitet werden kann, wären wir Ihnen dankbar wenn Sie an Ihrem Tisch nicht mehr als drei verschiedene Hauptgänge bestellen. Besten Dank für Ihr Verständnis.