

Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Gartensalat	9.80
Gemischter Salat	10.80
Kleiner Menüsalat (gemischter oder grüner)	7.80
Knackiger Blattsalat mit panierten, frittierten Mozzarella- Sticks	12.50
Kirschtomatensalat mit Burrata mariniert mit Balsamico, Basilikumpesto (Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus einer Sonderform der Mozzarella, wird aus Kuhmilch hergestellt)	14.50
Rinder -Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesanflocken	18.50
Melonen- Krevetten Cocktail, Toast	16.50
Rinds-Tatar <i>nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt</i> , Toast und Butter	(Vorspeise) 24.50 29.50
Süssmais -Crèmesuppe mit Popcorn	10.50
Tagessuppe täglich frisch zubereitet „solang’s hät“	7.50

Aus dem Wasser

Fischknusperli „Burestube“ (Zander) garniert mit verschiedenen Salaten, Tartar- Sauce	28.80
gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse Weissweinsauce, Bratkartoffeln	36.50
Gebratene Doradenfilets auf Melonen- Pfirsich - Relish Curry- Weissweinsauce, Trockenreis	34.50
Riesenkrevetten nach provenzalischer Art Knoblauch, Kräuter und Tomaten, Trockenreis	40.00

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller dazu servieren wir <i>eine Beilage Ihrer Wahl</i> Rösti-Kroketten, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln, Pommes Frites	26.50
Leicht pikantes Chili corn Carne mit Tofu, Mais, Bohnen und Kichererbsen	24.50
Bunter Blattsalat mit Melonen umgeben von frittierten Samosas	23.50

Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüseallerlei, Pommes frites	25.80
Schweinssteak Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes frites	26.80
Schweins- Cordon- Bleu gefüllt mit Vorderschinken, Raclette- und Greyerzer Käse, Gemüseallerlei , Pommes frites	28.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ Butterrösti	35.50
Kalbsleberli „Burestube“ Butterrösti	31.50
Entrecôte „Strindberg“ (Zwiebel – Senfkruste) Gemüseallerlei, Rösti Krokette	39.50
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes- Frites	46.00
Rindsfiletwürfel an einer feinen Cognacrahmsauce, Kräutern, Artischocken und getrockneten Tomaten, Tagliatellen	36.50
Tagliata vom Rind auf Rucolabeet, Parmesanflocken frittierte Kartoffelschnitze	39.50
rosa gebratenes Lammrack mit einer Senf- Kräuterkruste Gemüseallerlei, Bratkartoffeln	39.50
Rita's Cordon – Bleu gefüllt mit scharfem Salami, Käse, Chili, Oliven und Tomaten Gemüseallerlei, Rösti- Krokette	28.50

Leichte Köstlichkeiten

Fitness-Ecke garniert mit frischen Salaten

Im Ofen gebratene Pouletbrust, Kräuterbutter	26.50
Schweinsschnitzel nature, Kräuterbutter	24.80
Entrecôte vom Grill, Kräuterbutter	39.50
Rindsfiletmedaillon vom Grill, Kräuterbutter	46.50
Fischknusperli „ Burestube “ (Zander)	28.80
Salatteller mit Ei	17.50
Burestube- Salat Salat – Teller mit Pouletbrust-Streifen, Pilzen und Kräutercroutons	24.50

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.50
Feuerwehr- Teller Wurst - Käsesalat mit Pommes Frites		21.50
Wurst - Käse einfach oder garniert mit Salaten	16.50	20.50
Thonsalat einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.50
„ Burestube- Teller „ Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, Käse		
	<i>Pro Person</i>	25.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Herkunft der Fleischerzeugnisse

Geflügel:
Schweinefleisch:
Kalbfleisch:



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

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.