

## Vorspeisen

Grüner Gartensalat		9.80
Gemischter Salat		10.80
Menusalat (gemischter oder grüner)		7.80
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons		14.50
*Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons		16.50
Rindercarpaccio mit Belper- Knolle, Salatbouquet		18.50
Spargel- Rucola – Kirschtomaten Salat mit Burrata		16.50
Rinds-Tatar <i>nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt</i> , Toast und Butter	(Vorspeise) 24.50	29.50
Bärlauch- Cremesuppe mit Knusper- Zigarre		12.50
Tagessuppe täglich frisch zubereitet „solang’s hät“		8.00

\*Nach Marktlage

## Aus dem Wasser

Fischknusperli „Burestube“ (Zander) garniert mit verschiedenen Salaten, Tartar- Sauce	28.80
gebratene Wolfsbarschfilets auf Spargelbeet Weissweinsauce, Bratkartoffeln	34.50
Gebratenes Zanderfilet unter einer Kräuter- Meerrettichkruste auf Spargel- Bärlauch-Teigtaschen, Weissweinsauce	36.50

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller dazu servieren wir <i>eine Beilage Ihrer Wahl</i> Rösti-Kroketten, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln, Pommes Frites	26.50
Hausgemachte Gemüselasagne mit Bärlauch auf Tomatensauce	24.50
Gebratene Hirsetaler auf Spargelbeet, Bratkartoffeln	23.50
Bunter Blattsalat mit Spargeln umgeben von frittierten Falafel Kräuter- Sauerrahm- Dip- Sauce	23.50

## Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert, 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	33.50
Entrecôte „Strindberg“ (Zwiebel – Senfkruste) Gemüseallerlei, Rösti Krokette	39.50
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes- Frites	46.50
Rindsfiletwürfel an einer feinen Cognacrahmsauce mit Spargeln, Kräutern und getrockneten Tomaten Tagliatellen	36.50
Im Ofen gebratene Perlhuhnbrust auf Rotweinjus Gemüseallerlei, Bärlauchspätzli	36.50
Rosa gebratenes Lammnierstück unter einer Bärlauch- Kruste Griesschnitte, Gemüseallerlei	39.50
Schweins- Cordon- Bleu gefüllt mit Spargeln, Vorderschinken, Raclette- und Greyerzer Käse, Gemüseallerlei , Bratkartoffeln	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.