



Peter & Karin Weick
Dorf 15, 5708 Birrwil am Hallwilersee

Tel. 062 771 72 72
Fax. 062 771 81 82

MENUVORSCHLÄGE

Das Restaurant Buurestube mit seiner langjährigen Tradition freut sich, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen. Wir von der Buurestube werden die alte Tradition der Gastfreundschaft weiterleben lassen und dafür sorgen, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Hier werden Ihnen kulinarische Erlebnisse vermittelt, verbunden mit einem erstklassigen Service. Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in der Buurestube

Lieber Gast

Wir verzichten bewusst darauf, Ihnen fertige Standard-Menus zu unterbreiten, da wir Ihnen volle Freiheit in der Wahl geben möchten.

Die vorliegenden Bankettvorschläge gelten ab 10 kompletten Menus (3 Gänge).

Buffets werden je nach Aufwand und Zusammenstellung berechnet. Sollten Sie ein beschränktes Budget für ein Menu haben, so sind wir sicher fast immer in der Lage, auch für ein schmales Budget ein ansprechendes Menu zusammenzustellen. Setzen Sie sich dafür mit der Geschäftsleitung in Verbindung. Für einfache Menus – Tellerservice mit Set aufgedeckt – verlangen Sie bitte unsere speziellen, preisgünstigen Vorschläge.

Bei der Wahl des Weines beraten wir Sie gerne persönlich

Organisation

48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir die genaue Personenzahl, welche für Sie verbindlich ist (Toleranz nach unten 5%). Sollte sich die Differenz zur angemeldeten Gästezahl vergrössern, wären wir gezwungen, Ihnen den vollen Menupreis zu berechnen.

Preisänderungen, sowie das Servieren von saisonbedingten Gerichten wie Gemüse bleiben vorbehalten.

Wir garantieren Ihnen erstklassige und reichhaltige Gerichte.

Dekoration

Werden die Blumen durch uns beim Floristen bestellt, werden diese direkt durch den Floristen in Rechnung gestellt.

Spezialmenudruck auf Wunsch.

Apérosnacks

Tarteletts mit Frischkäsecreme	pro Stück	3.20
--------------------------------	-----------	------

Laugen- oder Roggenbrötchen gefüllt mit

Hartkäse	pro Stück	3.80
----------	-----------	------

Salami	pro Stück	3.80
--------	-----------	------

Kochschinken	pro Stück	3.80
--------------	-----------	------

Rauchschinken	pro Stück	3.90
---------------	-----------	------

Brie Suisse	pro Stück	4.50
-------------	-----------	------

Bündnerfleisch	pro Stück	4.50
----------------	-----------	------

Crevetten	pro Stück	6.50
-----------	-----------	------

Rauchlachs	pro Stück	6.80
------------	-----------	------

Warme Snacks

Schinkengipfeli	pro Stück	2.90
-----------------	-----------	------

Grosses Käseküchlein	pro Stück	3.50
----------------------	-----------	------

Chipolatas vom Rost	pro Stück	1.80
---------------------	-----------	------

Fleischpflanzerl mit Senf	pro Stück	3.50
---------------------------	-----------	------

(Fleischküchlein)

Nüsse (Salz-)	pro Schale	4.80
---------------	------------	------

Chips	pro Schale	3.80
-------	------------	------

Salzgebäck	pro Schale	3.50
------------	------------	------

Käse-Igel (Käsewürfel mit Trauben,
Kirschen, Ananas und Oliven)

pro Würfel	1.20
------------	------

Kalte Vorspeisen	
Melonencocktail mit Portwein	14.50
Hauspastete mit Selleriesalat	14.50
Sauce Cumberland	
Geflügelterrinerne garniert, Toast und Butter	14.80
Bündnerteller	18.50
Norwegischer Rauchlachs	18.50
Sahnemeerrettich	

Warme Vorspeisen	
Tortellini an Tomatensauce mit Lauchstreifen	13.50
Felchenfilet pochiert, Kräuterrahmsauce	16.80
Reis	
Eglifilets gebacken, Sauce Tartar	17.50
Butterkartoffeln	
Zanderfilets pochiert, Rieslingsauce	16.80
Reis	
Tranche von Lachsforellenfiletan	16.80
Wermuthsauce mit Lauchstreifen	

Suppen	
Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	7.20
Kraftbrühe mit Eierstich	8.50
Kraftbrühe mit Flädli	7.80
Tomatencremesuppe	8.50
Schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck	7.50
Gemüsecremesuppe „Maison“	6.50

Salate	
Blattsalate	8.20
Buntgemischte Salate	8.90

HAUPTGAENGE

FISCH

Felchenfilet pochiert, Kräuterrahmsauce	29.50
Trockenreis	
Eglifilets gebacken, Sauce Tartar	34.50
Salzkartoffeln	
Zanderfilets pochiert, Weissweinrahmsauce	34.50
Trockenreis	

GEFLUEGEL

**Sautiertes Pouletbrüstchen an leichter
Kräuterrahmsauce, Hausmacher- Nudeln
ZucchiniGemüse** 26.80

**Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-
Sauce, Mandelreis mit Rosinen
Broccoligemüse** 34.50

KALB

**Glacierter Kalbslaffnbraten, Pilzrahmsauce
Feine Nüdeli in Butter, Gemüse garniture der Saison** 32.50

**Kalb carrée braten glaciert, Morchelrahmsauce
Hausgemachte Nudeln, Gemüse garniture der Saison** 43.50

**Kalbssteak vom Grill, Morchelrahmsauce
Hausgemachte Nudeln, Gemüse garniture der Saison** 44.50

**Kalbsfilet am Stück, Senfrahmsauce mit
Schalotten, Butternudeln,
Gemüse garniture der Saison** 46.50

**Zürcher Geschnetzeltes, geschnetzeltes
Kalbfleisch an Rahmsauce von frischen
Champignons, Langkornreis in Butter** 34.50

SCHWEIN

**Schweinsvoren „Burgunderart“
an Rotweinsauce mit Wurzelgemüsen,
Hörnli in Butter geschwenkt,
Saisongemüse** 26.50

**Piccata vom Schwein
an herzhafter Tomatensauce,
sautierte Schinkenstreifen
und frische Champignons,
Butterspaghetti** 27.80

**Glacierter Schweinehalsbraten
an Rosmarinjus,
Butternudeln,
Saisongemüse** 25.80

**Geschnetzeltes vom Schwein
an leichter Rahmsauce
von frischen Champignons,
Kräuterreis** 26.50

**Schweins carrée braten „Schwedische Art“
Backpflaumensauce** 29.50

**Hausgemachte Nudeln,
Gemüseplatte der Saison**

Kalbs- und Schweinslaffnbraten gemischt 27.80
Champignonrahmsauce
Butternudeln,
Gemüse garniture der Saison

RIND

Rindsragout „Ungarische Art“ 28.50
An kräftiger Rotwein-Paprikasauce
Kräuterpolenta, Karottenstäbchen

Rinderschmorbraten „Appenzeller Art“ 30.50
An Appenzeller Biber-Sauce, hausgemachte
Nudeln in Butter, Gemüse garniture

Geschnetzelte Rindshuft 34.50
An Senfrahmsauce mit Gurkenstreifen
Kreolenreis, Saisongemüse

Roastbeef rosa gebraten 38.50
Senfrahmsauce
Pommes dauphine
Gemüse garniture der Saison

Die „zwei Filets „ Buurestube „ 44.50
(Rinds- und Schweinsfilet)
Sauce Béarnaise und Champignonrahmsauce
Pommes dauphine
Gemüse garniture der Saison

Ganzes Rindsfilet am Stück gebraten 46.50
Sauce Béarnaise, pommes dauphine
Gemüse garniture der Saison

DESSERTS

Apfelwähe mit Rahm 7.50

Früchteeisbombe mit Rahm 9.80
und Früchten garniert

Vacheringlacé mit Rahm 8.80
und Früchten garniert

Caramelbombe mit Rahm 8.50
und Früchten garniert

Frischer Fruchtsalat in der Schüssel 12.50

Parfaitbombe „Grand Marnier“ 12.50

Sorbet mit Champagner 9.50

Saisondesserts nach Angebot

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und werden alles Mögliche beitragen,
damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.**