

HERZLICH WILLKOMMEN



RESTAURANT BUURESTUBE

**Peter und Karin Weick
Dorf 15
5708 Birrwil**

Tel. 062 771 72 72

www.buurestube-birrwil.ch

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli	8.50
Brestenberger Rieslingrahmsüppchen mit Kräutern	9.50

SAISONSUPPE

Creemesuppe von weissen Spargeln Curryrahmhaube	9.50
--	------

SALATE

bunter Blattsalat an Hausdressing	8.70
gemischte Salate der Saison	9.50
Schwarzwälder Rohschinken an kleinem Blattsalat an Rotwein-Balsamicodressing	18.50

TOTAL VERNUDELT

Gerichte ohne Fleisch

Papardellen-Nudeln in Butter mit frischem buntem Gemüse	24.50
Papardelle - Nudeln an leichter Rahmsauce von frischen Champignons	24.50

WEINEMPFEHLUNG

rot

REGOLO 2015 7.5 dl 47.50
Ripasso della Valpolicella pro dl 6.90
Sartori, Verona

**Dunkler granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett.
Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnote und harmonisch kräftiger
Körper**

weiss

GEWÜRZTRAMINER 2015 7.5 dl 46.50
Arthur Metz, Marlenheim pro dl 6.90
**Intensive goldgelbe Farbe, würzig, fruchtig und frisch im
Gaumen.**



Saisonsuppe 9.50
Cremesuppe von weissen Spargeln
mit Curryrahmhaube

Saisonsalat (Vorspeise) 16.50
kleiner Salat von weissen Spargeln
und gemischtem Blattsalat
an Rotwein-Balsamico-Dressing

nur Spargeln....

Portion frische weisse Spargeln 32.50
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln
saftiger Kochschinken

HAUPTGERICHTE mit Fleisch und weissem Spargel

Schweinerückensteak „ Buurestube „ * **34.50**
saftiges Steak vom Nierstück
mit frischem weissem Spargel, Peperoniwürfel,
Frühlingszwiebeln und frischem Chili

Kalbschnitzel „ Buurestube „ * **42.50**
zarte Kalbschnitzel
mit frischem weissem Spargel, Peperoniwürfel,
Frühlingszwiebeln und frischem Chili

Papardelle – Nudeln **etwas kleinere Portion** **39.50**
* auf Wunsch bereitet der Chef das Gericht auch ohne Chili zu

KREATIONEN mit BALCHEN / ZANDER und weissem SPARGEL

Balchen / Zanderfilets „ Birrwiler Art „
pochiert an Brestenberger Rieslingrahmsauc
mit frischen weissen Spargelsprossen
dazu servieren wir Kreolenreis **39.50**
etwas kleinere Portion **36.50**

Balchen / Zanderfilets „ nach Chefart „
in Butter gebraten, mit in Chilibutter sautierten
Frühlingszwiebeln und frischen weissen Spargelsprossen
dazu tournierte Kartoffeln **39.50**
etwas kleinere Portion **36.50**
* auf Wunsch bereitet der Chef dieses Gericht auch ohne Chili zu

Balchen / Zanderfilets „ Müllerin Spezial „
in Butter gebraten
mit frischen weissen Spargeln
dazu tournierte Kartoffeln **39.50**
etwas kleinere Portion **36.50**

**Je nach Fang bieten wir Ihnen Zander oder Balchen / Felchenfilets an
Die Balchen / Felchen stammen ausschliesslich aus dem Hallwilersee.**

TRADITIONELL...“ Müllerin Art ,,

In Butter gebraten, mit Gartenkräutern und Zitronenecke
dazu tournierte Kartoffeln

Hallwilersee Balchen- oder Zanderfilet **33.50**
kleinere Portion 30.50

ELEGANT..FEIN...“ Seetaler Art ,,

Pochiert an Seetaler Rieslingsauce mit Gartenkräutern
Kreolenreis

Hallwilersee Balchen- oder Zanderfilets **34.50**
kleinere Portion 31.50

MÖGEN SIE ES KNUSPRIG?...

Egli gebacken

Knusprig gebackene Eglifilets in Bierteig
Sauce Tartar, tournierte Butterkartoffeln

36.50
kleinere Portion 33.50

Herkunftsbezeichnung:

Aus Qualitätsgründen verkaufen wir ausschliesslich Fische aus dem Hallwilersee.

Dies sind vorwiegend Balchen (Felchen), aber je nach Fang auch Egli oder Hecht.

Sollten keine Hallwilersee Fische erhältlich sein servieren wir Zander

Felchen/Balchen : Hallwilersee Fischerei , Birrwil

Zander, Egli (gebacken): Bodensee oder EU

Schweinerückensteak „ Madagaskar „ **31.50**
zartes Schweinsteak vom Nierstück
an leichter Rahmsauce mit grünem Pfeffer

Schweinerückensteak „ Maître de hôtel „ **30.50**
zartes Schweinsteak vom Nierstück
mit hausgemachter Kräuterbutter

Rahmschnitzel „ Maison „ **40.50**
zarte Kalbschnitzel an leichter **kleinere Portion** **37.50**
Rahmsauce von frischen Champignons

„ Züri Gschnetzlets „ **38.50**
geschnetztes Kalbfleisch **kleinere Portion** **35.50**
an leichter Rahmsauce von frischen Champignons

Wir servieren Fernheim Natura Beef

Rindsfilet „ du chef „ **48.00**
zartes Rindsfilet
auf Cognacsauce mit grünem Pfeffer

Eine der folgenden Beilagen ist im Preis inbegriffen
pommes frites, Papardelle – Nudeln, Kreolenreis
bunte Gemüseauswahl (+ 2.00)

bunte Gemüseauswahl als zusätzliche Beilage 7.50

Herkunftsbezeichnung
Kalb, Schwein: Schweiz
Rind: Fernheim Natura Beef

„ Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter „

S' DING

**grosses Cordon- Bleu
gefüllt mit saftigem Kochschinken
und Emmentaler Käse**

32.00

S' SPEZIAL

**grosses Cordon-Bleu
gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken
und Rahmcamenbert**

33.00

S' HUUS-DING

**grosses Cordon- Bleu
gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken
und Kräuter - Frischkäse**

33.00

**Die Cordon-Bleu sind grundsätzlich für eine Person
gedacht und nicht auf zwei Teller erhältlich.
Besten Dank für Ihr Verständnis.**

Die Cordon-Bleu sind vom Schweinsbäggli

**Eine der folgenden Beilagen ist im Preis inbegriffen
Beilagenauswahl: pommes frites, Papardelle – Nudeln, Reis
Blattsalat
bunte Gemüseauswahl (plus 2.00)**

bunte Gemüseauswahl als zusätzliche Beilage 7.50