

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

Cremesuppe von frischen Eierschwämmen mit Kräutern aus dem Buurestube- Garten Rahmhaube	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 Eierschwämmen und Kräuter aus dem Buurestube- Garten	28.50

WEINEMPFEHLUNG

weiss

GEWÜRZTRAMINER AOC 2015

Arthur Metz, Marlenheim Elsass

fruchtig, würzig, vollmundig

ein typischer Traminer aus dem Elsass

pro dl 6.40

7.5 dl 44.50

Rotwein

REGOLO 2014

Ripasso della Valpolicella

Sartori, Verona

Dunkler granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett.

Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnote und harmonisch kräftiger Körper

7.5 dl 47.50

pro dl 6.80

„ überall het's Pilzli dra...“



Saisonsuppe

Cremesuppe von frischen Eierschwämmen
mit Kräutern aus dem Buurestube Garten
und Rahmhaube

9.50

Saisonsalat

bunt gemischte Blattsalate an hausgemachtem
italienischem Rotwein-Balsamico-Dressing
mit lauwarmen Eierschwämmen

als Vorspeise

19.50

als Hauptgang

27.50

einfach nur Eierschwämmli....

Portion frische Eierschwämme in Rahm
mit Kräutern aus dem Garten
dazu Papardelle Nudeln

32.80



FISCH mit EIERSCHWÄMMLI

Zanderfilet

**in Butter gebraten mit frischen Eierschwämmli in Rahm
dazu Papardellen - Nudeln**

37.50

eine etwas kleinere Portion 34.50

Zanderfilet

**in Chilibutter gebraten, mit Bundzwiebeln und Eierschwämmen
dazu neue Kartoffeln**

39.50

eine etwas kleinere Portion 36.50

je nach Fang servieren wir Balchen(Felchen) aus der Region

FLEISCH mit EIERSCHWÄMMLI

**Frische Eierschwämme in Rahm mit frischen Gartenkräutern
in Kombination mit**

Schweinerückensteak 33.50

zarte Kalbschnitzel vom Bäggli 42.50

eine etwas kleinere Portion 39.00

Rindsfilet (Fernheim Natura Beef) 49.50

wählen Sie die Beilage: Papardellen-Nudeln, pommes frites

Kreolenreis,

bunte Gemüseauswahl (+ 2.00)

bunte Gemüseauswahl als zusätzliche Beilage 7.50

TRADITIONELL...“ Müllerin Art ,,

In Butter gebraten, mit Gartenkräutern und Zitronenecke
dazu tournierte Kartoffeln

Zanderfilet **33.50**

kleinere Portion 30.50

ELEGANT..FEIN...“ Seetaler Art ,,

Pochiert an Seetaler Rieslingsauce mit Gartenkräutern

Kreolenreis

Zanderfilet **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:

Zander, Egli (gebacken): Bodensee oder Wildfang EU

**Je nach Fang servieren wir Ihnen Balchen (Felchen)
vom Hallwilersee oder einem der umliegenden Seen.**

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

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

Rindsfilet „ Maître de hôtel „ **44.00**
zartes Rindsfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter

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

**Fernheim ist eine Kolonie ausgewanderter
deutschsprechender Russlandmennoniten in Paraguay.
Die biologische Landwirtschaft sowie die Verarbeitung
ihrer Produkte sind ihre wirtschaftliche Grundlage.**

www.fernheim.com

**„ 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