

# HERZLICH WILLKOMMEN



## LIEBE GÄSTE

**WIR FREUEN UNS SIE BEGRÜSSEN ZU KÖNNEN UND BEDIENEN  
SIE MIT ABSTAND UND SICHERHEIT  
GEMÄSS NEUESTEN VERORDNUNGEN –**

- BEDIENEN WIR SIE MIT MASKE**
- TRAGEN SIE EINE MASKE BEIM BETRETEN UND  
VERLASSEN,SOWIE BEIM BEWEGEN INNERHALB DES  
RESTAURANTS**
- SIND NUR VIER PERSONEN PRO TISCH ERLAUBT**
- ERFASSEN WIR VON ALLEN GÄSTEN DIE DATEN  
( DIESE WERDEN NACH ZWEI WOCHEN GELÖSCHT )**

**-UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND CORONA:**

- Mittwoch – Samstag 10.00 – 14.00 / 17.30 – 22.30**
- Sonntag 10.00 – 14.00 / 17.30 – 22.00**

**S' BUURESTUBE TEAM FREUT SICH AUF UNBESCHWERTE  
MOMENTE MIT IHNEN**

## **SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli	8.50
Brestenberger Rieslingrahmsüppchen mit Kräutern	9.50

## **SAISONSUPPE**

Cremesuppe von Butternusskürbis aus dem Buurestube- Garten aromatisiert mit Ingwer und Kardamon Rahmhaube	9.50
--	------

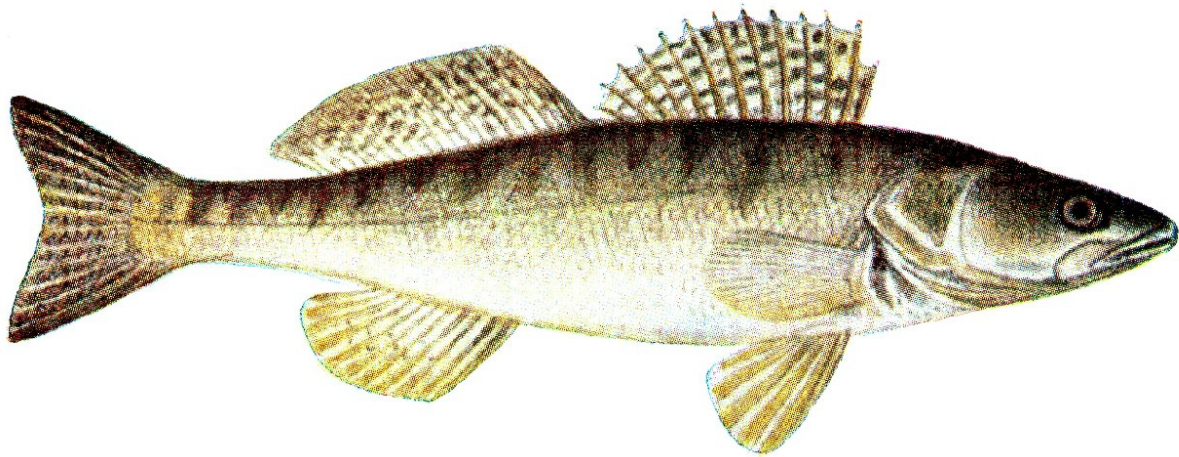
## **SALATE**

bunter Blattsalat an Hausdressing	8.70
gemischte Salate der Saison	9.50
<b>Schwarzwälder Rohschinken</b> 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



## **ZANDER „ CHEF „**

**in Butter gebratene Zanderfilets  
mit in Butter gerösteten Cashewnüssen,  
Bundzwiebeln , Peperoniwürfeln  
und frischem Chili**

**dazu servieren wir Papardelle - Nudeln  
eine etwas kleinere Portion**

**39.50**

**36.50**

## **WEINEMPFEHLUNG**

**weiss**

**GEWÜRZTRAMINER AOC 2018**

**Arthur Metz, Marlenheim Elsass**

**fruchtig, würzig, vollmundig**

**ein typischer Traminer aus dem Elsass**

**pro dl**

**6.80**

**7.5 dl**

**46.50**

**rot**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

**« Villa Berdero « 2015**

**Cantina Sociale della Valpantena**

**Ein sehr vollmundiger und aromatischer Wein.**

**In der Nase erkennt man Dörrobst,**

**im Gaumen blaue Beeren**

**pro dl**

**8.50**



## **FRISCHE STEINPILZE**

**Schweinesteak vom Nierstück  
mit frischen Steinpilzen in Rahm  
und Kräutern aus dem Buurestube Garten** **36.50**

**zarte Kalbschnitzel vom Bäggli  
mit frischen Steinpilzen in Rahm  
und gartenfrischen Kräutern** **43.50**  
eine etwas kleinere Portion **40.50**

**Zanderfilet  
in Butter gebraten mit frischen Steinpilzen in Rahm** **42.50**  
eine etwas kleinere Portion **39.50**

**BEILAGE NACH WAHL: Reis, Papardelle-Nudeln, pommes frites**

### **WEINEMPFEHLUNG**

**Huus-Wy rot** **pro dl 5.90**  
**l' appassito 2015** **7.5 dl 41.50**  
**Rosso di Veneto, Sartori**

## **FISCHER'S FRITZ....**

### **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**

**SCHWEINERÜCKENSTEAK „, MADAGASKAR „** **31.50**  
saftiges Steak vom Nierstück  
an Rahmsauce mit grünem Pfeffer

**SCHWEINERÜCKENSTEAK „,MAÎTRE 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 GESCHNETZLETS „** **38.50**  
geschnetzeltes Kalbfleisch **kleinere Portion** **35.50**  
an leichter Rahmsauce von frischen Champignons

**RINDSFILET „, DU CHEF „** **48.00**  
zartes Rindsfilet  
auf Cognacsauce mit Madagaskar Pfeffer

**RINDSFILET „, MAÎTRE HÔTEL „** **44.00**  
zartes Rindsfilet  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**eine der folgenden Beilagen ist im Preis inbegriffen:**  
**pommes frites, Papardelle – Nudeln, Reis**

**Tagesgemüse 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](http://www.fernheim.com)**

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

# **BUURESTUBE - HIT**

## **BALCHEN – KNUSPERLI**

**im Hausteig gebackene Balchen (Felchen)  
mit Salzkartoffeln oder pommes frites  
und Sauce Tartar**

**als Tellergericht**

**28.50**

**als Fitnesssteller mit gemischtem Salat**

**29.50**



#18220122

## **S' DING**

**grosses Cordon- Bleu 32.00**  
gefüllt mit saftigem Kochschinken  
und Emmentaler Käse

## **S' SPEZIAL**

**grosses Cordon-Bleu 33.00**  
gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken  
und Rahmcamenbert

## **S' HUUS-DING**

**grosses Cordon- Bleu 33.00**  
gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken  
und Kräuter - Frischkäse

**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 oder gemischter Salat**

**bunte Gemüseauswahl als zusätzliche Beilage 7.50**

**von Mittwoch – Samstag sind unsere Cordon-Bleu über  
Mittag nicht erhältlich.**

**Gerne servieren wir Ihnen die frisch zubereiteten „Dinger“,  
abends von 18.00 - 21.00 Uhr.**

**Besten Dank für Ihr Verständnis**