

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 – 23.00**
- 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 frischen Eierschwämmen mit Kräutern aus dem Buurestube- Garten Rahmhaube	9.50
---	------

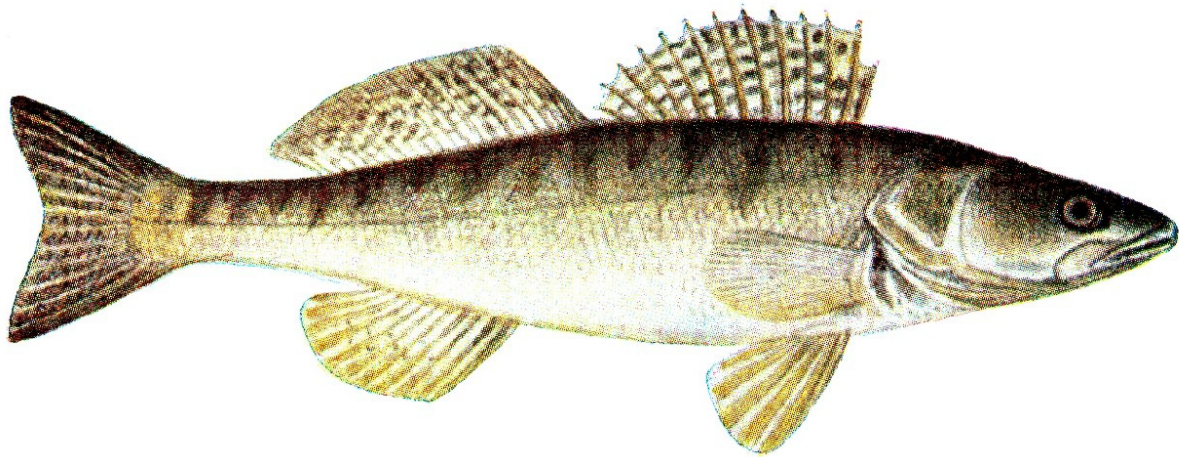
SALATE

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 Champignons	24.50



ZANDER „ CHEF „

**in Butter gebratene Zanderfilets
mit frischem weissem Spargel,
sautierten Bundzwiebeln , Peperoniwürfeln
und frischem Chili**

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

39.50

36.50

WEINEMPFEHLUNG

weiss

PORTAL DA CALCADA 2018

pro dl

5.00

RISERVA

**Ein fruchtbetonter, frischer, leichter Wein
aus dem Gebiet Vinho Verde im Norden Portugals.**

Ein idealer Sommerwein.

**Als Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch
oder einfach so zum Geniessen**

rot

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

pro dl

8.50

« Villa Berdero « 2015

Cantina Sociale della Valpantena

Ein sehr vollmundiger und aromatischer Wein.

**In der Nase erkennt man Dörrobst,
im Gaumen blaue Beeren**



überall het's Eierschwämmli dra

SAISONSUPPE

**Cremesuppe von frischen Eierschwämmen
mit Kräutern aus dem Buurestube Garten
und Rahmhaube** **9.50**

ZANDER MIT EIERSCHWÄMMLI

**in Butter gebraten mit frischen Eierschwämmli in Rahm
dazu Papardellen - Nudeln** **37.50**
eine etwas kleinere Portion **34.50**

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 **39.50**

**eine der folgenden Beilagen ist im Preis inbegriffen:
Papardellen-Nudeln, pommes frites, Kreolenreis,**

bunte Gemüseauswahl als zusätzliche Beilage **7.50**

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): 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

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

BUURESTUBE - HIT

BALCHEN – KNUSPERLI

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

als Tellergericht

28.50

als Fitnesssteller mit gemischtem Salat

29.50



AKTUELLER MONATS – HIT

SCHWEINERÜCKENSTEAK „MAISON“

**zartes Steak vom Nierstück
auf Kürbisrahmsauce
dazu Trockenreis**

27.50

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