

HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBE GÄSTE

**WIR FREUEN UNS SIE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN
OHNE VERORDNETE EINSCHRÄNKUNGEN
OHNE KONTROLLE EINES ZERTIFIKATS
WIR FREUEN UNS DIE GESICHTER UND DAS LÄCHELN
VON IHNEN WIEDER ZU SEHEN
WIR GEBEN JEDOCH WEITER AUF EINANDER ACHT
DAS HÄNDEDESINFIZIATIONSMITTEL STEHT WEITERHIN ZUR
VERFÜGUNG UND HYGIENE UND SAUBERKEIT SIND FÜR UNS
SELBSTVERSTÄNDLICH
HERZLICHEN DANK FÜR IHRE MITHILFE!**

-UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

-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 frischem weissem Spargel Curry-Rahmhaube	9.50
--	------

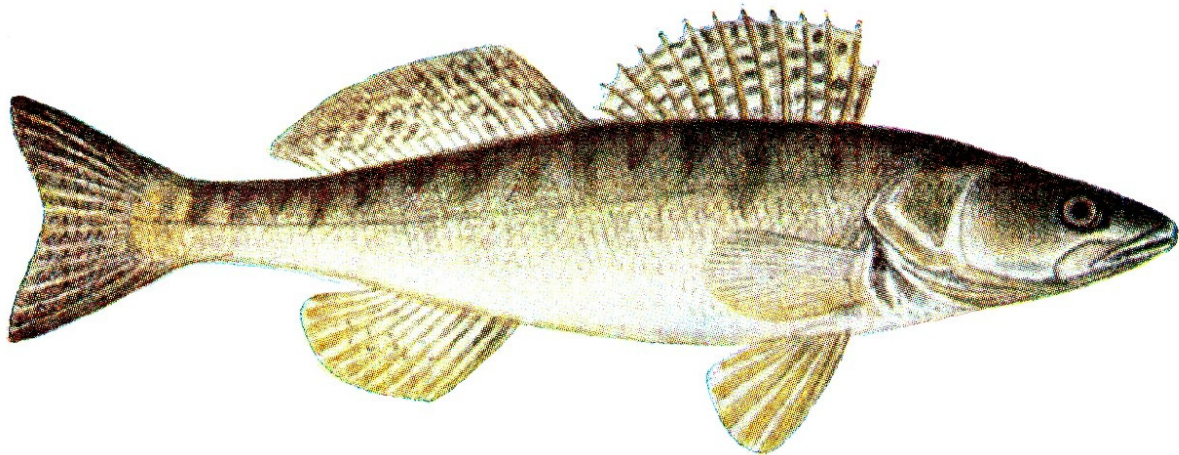
SALATE

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 in Butter gerösteten Cashewnüssen,
Medjoul Datteln , Peperoniwürfeln
und frischem Chili**

dazu servieren wir Papardelle - Nudeln

39.50

eine etwas kleinere Portion

36.50

WEINEMPFEHLUNG

weiss

PORTAL DA CALCADA 2020

pro dl

5.50

RISERVA

7.5 dl

38.50

Vinho Verde, Portugal

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

Als Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch

rot

CALMELO amabile 2019

7.5 dl

43.50

Primitivo del Salento

pro dl

6.40

Ein granatroter Wein mit intensivem und fruchtigem Körper.

Am Gaumen trocken mit einem süffigen Abgang.

Das Birrwiler Quellwasser ist gratis.

Für die Dienstleistung berechnen wir: 3 dl 2.50 5 dl 4.00 liter 7.50

Saisonsalat (Vorspeise)		16.50
kleiner Salat von weissen Spargeln und gemischtem Blattsalat an Rotwein-Balsamico-Dressing	Hauptgang plus	8.--
Portion frische weisse Spargeln		29.50
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln		
Schweinerückensteak ,, Buurestube ,, *		34.50
saftiges Steak vom Nierstück mit frischem weissem Spargel, Peperoniwürfel, Frühlingszwiebeln und frischem Chili Papardelle – Nudeln		
Kalbschnitzel ,, Buurestube ,, *		42.50
zarte Kalbschnitzel mit frischem weissem Spargel, Peperoniwürfel, Frühlingszwiebeln und frischem Chili Papardelle – Nudeln	etwas kleinere Portion	39.50
Zander ,, Buurestube ,,		
in Butter gebratene Zanderfilets mit frischem weissem Spargel, sautierten Bundzwiebeln , Peperoniwürfeln und frischem Chili dazu servieren wir Papardelle - Nudeln		39.50
	etwas kleinere Portion	36.50
* auf Wunsch bereitet der Chef das Gericht auch ohne Chili zu		
Zanderfilets ,, Birrwiler Art ,,		39.50
pochiert an Brestenberger Rieslingrahmsauc mit frischen weissen Spargelsprossen dazu servieren wir Reis	etwas kleinere Portion	36.50
Zanderfilets ,, Müllerin Spezial ,,		39.50
in Butter gebraten mit frischen weissen Spargel dazu neue Kartoffeln	etwas kleinere Portion	36.50

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
geschnetzelt 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 „ 46.50
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



#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