



## SPEISEKARTE

Diese Gerichte sind von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr erhältlich.

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>
Spargelcrèmesüppchen verfeinert mit Rahmhaube	11
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing	10.5
Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella gebacken im Brickteig, mit Duett vom Kräuterpesto	18
Lachs-Crêpe-Roulade und Spargel-Crêpe-Roulade im Duett mit Salatbouquet, Honig-Dillsenfauce und Bärlauchcrèmesauce	Vorspeise 19 Hauptgang 28
Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen, Kapern, Bier-Radi	Vorspeise 19 Hauptgang 28 zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 5 Jahre 43 % vol. 10.5
 <b>FLEISCHSPEZIALITÄTEN</b>	
Kotelett vom Emmentaler Bier-Lamm mit Bier-Jus, dazu Kartoffelstampf verfeinert mit Bärlauch und Spargel	35
Hausgemachte Maultaschen in Butter geschwenkt mit glasierten Zwiebeln und Spargel	27
Schützenhaus Club-Sandwich Warmer Hackbraten vom Schwein und Rind im getoasteten Aemme Bier-Brot, mit Gruyère Käse überbacken, serviert mit Gurken, Tomaten, Salat und Röstzwiebeln	20
Plus «üsi Frites»	4
Braumeister-Schnitzel vom Schwein mit Brotbröseln und Malzkörnern paniert, mit «üsi Frites» und Krautsalat	27
Schweinshaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	35
Spareribs in Honig-Bier-Marinade, mit «üsi Frites» und einem Maiskolben	34
Ghackets mit Hörnli, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	19
 <b>FLEISCHLOS</b>	
Hausgemachte Semmelknödel an feiner Waldpilz-Rahmsauce	25
Spargel-Zigarillos mit Salatbouquet und Bärlauchcrèmesauce	Vorspeise 19 Hauptgang 26



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Diese Gerichte sind den ganzen Tag durchgängig verfügbar.

	<b>CHF</b>
Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf	12
Egli-Filets im Bier-Teig im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce	20
Obazda – bayerische Käsespezialität mit Brezel als idealer Bier-Begleiter zum Teilen	13
Burgdorfer Schützenhaus Platte Mit Hinterschinken, Salami, Speck, Gruyère Käse, Silberzwiebeln, Essiggurken und Obazda, mit einer feinen Brezel serviert – zum geselligen Teilen	28
Brezel mit Butter	5
Portion von «üsi Frites»	9
	Plus hausgemachte Currysauce 1.5
Bauernschübling 160g, mit Semmelchen und Senf	10
Diverse Brezel-Sandwiches von unserem Partner Chutze-Beck, «es het so lang's het»	8.5