



SPEISEKARTE

VORSPEISEN	CHF
Kürbiscrème-Cappuccino	12
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing	10.5
Nüssler Salat mit Speck, Ei und Croûtons	16
Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen, Kapern, Randen	Vorspeise 21 Hauptgang 30 zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 5 Jahre 43 % vol. 10.5
Duett vom Rosenkohl- und Kürbis-Tatar mit saisonaler Garnitur und Kernencracker	Vorspeise 19 Hauptgang 28
FLEISCHSPEZIALITÄTEN	
Lammkoteletts vom Emmentaler Bier-Lamm mit Bier-Jus und Kartoffelstampf, dazu Speckrosenkohl und Randenwürfel	35
Schützenhaus Club-Sandwich	23
Warmer Hackbraten vom Schwein und Rind im getoasteten Aemme Bier-Brot, mit Gruyère Käse überbacken, serviert mit Gurken, Tomaten, Salat und Röstzwiebeln	Plus «üsi Frites» 4
Braumeister-Schnitzel vom Schwein mit Brotbröseln und Malzkörnern paniert, mit «üsi Frites» und Krautsalat	28
Schweinshaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	36
Im Aemme Bier geschmorte Kalbsbäggli mit Schmorgemüse, dazu Kartoffelstampf und Randenwürfel	43
Ghackets mit Hörnli, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	19
FLEISCHLOS	
Semmelknödel-Carpaccio mit Nüssler im Körbchen, Bier-Vinaigrette und sautierten Pilzen	23
Im Ofen gebackener Camembert gefüllt mit Süsskartoffelgratin, gerösteten Kernen und Honig	26



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Diese Gerichte sind den ganzen Tag durchgängig verfügbar.

	CHF
Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf	13
Egli-Filets im Bier-Teig im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce	25
Obazda – bayerische Käsespezialität mit Brezel als idealer Bier-Begleiter zum Teilen	14
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 Curry-Sauce 2
Bauernschüblig 160g, mit Weggli und Senf	10