



SPEISEKARTE

VORSPEISEN	CHF
Warmes Burgdorfer-Bier-Süppchen	12
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing	10.5
	gr. Schale zum Teilen für zwei 18
Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen, Kapern, Bier-Radi	Vorspeise 21 Hauptgang 30 zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 10.5 5 Jahre 43 % vol.
Champignon-Tatar mit saisonaler Garnitur und Butters-toast	Vorspeise 19 Hauptgang 28
FLEISCHSPEZIALITÄTEN	
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
	auch vom Kalb, mit Preiselbeeren, erhältlich 42
Schweinshaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	36
Kalbsbäggli im Aemme Bier geschmort mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelstampf und Randenwürfel	43
Ghackets mit Hörnli, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	19
FISCHSPEZIALITÄTEN	
Goldig gebratenes Zanderfilet vom Ambeiler Hof in Heimiswil, unter einer Brezelkruste, mit Salzkartoffeln und Apfel-Weizen-Sauerkraut	42
FLEISCHLOS	
Hausgemachte Maultaschen mit Waldpilz-Ricottafüllung, dazu Frühlingszwiebeln, im Butter geschwenkt	30
Im Ofen gebackener Camembert mit gerösteten Kernen und Honig, dazu ein Brezelsalat	22



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	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
Bauernschübli 160g, mit Weggli und Senf	10