



SPEISEKARTE

ZUM APÉRO	CHF
Obazda – bayerische Käsespezialität mit Brezel als idealer Bier-Begleiter zum Teilen	14
Burgdorfer Schützenhaus Platte Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Speck, Silberzwiebeln, Essiggurken und Obazda, mit einer feinen Brezel serviert – zum geselligen Teilen	28
VORSPEISEN	
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Kürbiskernen	12
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French-, Preiselbeer- oder Balsamico-Dressing	10.5
	Gr. Schale zum Teilen für Zwei 19
Nüssler Salat an feiner Bier-Vinaigrette, mit Speck, Ei und Croûtons	14
	Gr. Schale zum Teilen für Zwei 22.5
Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen und süss-sauer eingelegtem Kürbis und Randen	Vorspeise 22 Hauptgang 32 zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 10.5 5 Jahre 43 % vol.
Panierter Mini-Camembert auf Nüssler mit Preiselbeer-Dressing	16.5



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Schützenhaus Club-Sandwich	26
Getoastetes Aemme Bier-Brot gefüllt mit hausgemachtem Pulled Beef, Zwiebelkonfitüre, Nüssler, Cole Slaw und BBQ-Sauce	
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
Schweinschaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	36
Hirschbäggli geschmort, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Herbstgarnitur	38
Cordon Bleu vom Wildschwein, gefüllt mit Bauernspeck, Gorgonzola und Birnen, dazu «üsi Frites» und Apfelrahm-Sauerkraut	38

FISCHSPEZIALITÄTEN

Goldig gebratenes Zanderfilet vom Ambeiler Hof in Heimiswil, mit hausgemachtem Bier-Jus, blauen Salzkartoffeln und Apfelrahm-Sauerkraut	43
Zanderknusperli (200 gr) vom Ambeiler Hof in Heimiswil im Köbpli mit hausgemachter Tatar-Sauce	29.5

FLEISCHLOS

Hausgemachte Waldpilzravioli, geschwenkt in Rosmarinbutter	32
Chässpätzli mit Röstzwiebeln	21
Bier-Sauerkraut-Zigarillos mit Sesam auf Nüssler, dazu Sour Cream	29