



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	
Kartoffelcrèmesuppe mit Lauch-Julienne und Speck-Croûtons	12
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French-, Preiselbeer- oder Balsamico-Dressing	9.5
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 Buttermtoast, Zwiebelringen und süss-sauer eingelegtem Kürbis und Randen	Vorspeise 22 Hauptgang 32 zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 10.5 5 Jahre 43 % vol.
Im Ofen gebackener Mini-Camembert auf Brezel-Salat	14.5



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
Hausgemachte Kalbsfleischvögel mit Kartoffelstampf und geschmortem Knollengemüse	45
Szegediner Gulasch vom Schwein mit frittierten Kartoffel-Greyerzer-Knödel	36

FISCHSPEZIALITÄTEN

Goldig gebratenes Zanderfilet vom Ambeiler Hof in Heimiswil, im Speckmantel, mit hausgemachtem Bier-Jus, dazu Kartoffelstampf und Kefen	45
Zanderknusperli (200 gr) vom Ambeiler Hof in Heimiswil im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce	29.5

FLEISCHLOS

Hausgemachte Maultaschen mit Gemüsefüllung, geschwenkt in Nussbutter	32
Bier-Sauerkraut-Zigarillos mit Sesam auf Nüssler, dazu Sour Cream	29
Schupfnudelpfanne mit Apfelrahm-Sauerkraut	19.5