



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 | |
| Klare Tomaten-Consommé | 12 |
| Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French-, oder Balsamico-Dressing | 9.5 |
| | Gr. Schale zum Teilen für Zwei 19 |
| Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen, Aprikosen Chutney und konfierten Tomaten | Vorspeise 22 Hauptgang 32 zzgl. 2cl 10.5 Burgdorfer Whisky 5 Jahre 43 % vol. |
| Vitello Tonnato (80 gr) Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salatbouquet | 25.5 |
| Wurst-Käse-Salat | 16 |



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

| | |
|--|---|
| Vitello Tonnato (160 gr) Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salatbouquet | 39.5 |
| Wurst-Käse-Salat | 21 |
| Grosser wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, mit crispy Pouletoberschenkel-Steak | 25 |
| Schützenhaus Club-Sandwich Malzbrötli gefüllt mit knusprigem Pouletoberschenkel-Steak, Currysauce, Salat und Aprikosen Chutney | 26 |
| | Plus «üsi Frites» 4 |
| Braumeister-Schnitzel vom Schwein mit Brezelbröseln und Malzkörnern paniert, mit «üsi Frites» und Krautsalat | 28 |
| | Auch vom Kalb mit Preiselbeeren erhältlich 42 |
| Sommer Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und Pesto-Rosso, dazu «üsi Frites» | 48 |
| Schweinshaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut | 36 |



FISCHSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|------|
| Grosser wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette mit gegrillten Shrimps | 32 |
| Gebratenes Forellenfilet auf Couscous-Salat und Pesto-Rosso-Öl | 38 |
| Zanderknusperli (200 gr) vom Ambeiler Hof in Heimiswil im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce | 29.5 |

FLEISCHLOS

| | |
|---|----|
| Gnocchi mit sautierten Cherrytomaten, Pesto-Rosso und Basilikum | 26 |
| Couscous-Salat mit panierten Frischkäsejalapenios und Pesto-Rosso-Öl | 25 |



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

| | CHF |
|---|---------------------------------|
| Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf | 14 |
| Zanderknusperli (200 gr) vom Ambeiler Hof in Heimiswil im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce | 29.5 |
| 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 |
| Brezel mit Butter | 5 |
| Portion von «üsi Frites» | 10 |
| | Plus hausgemachte Curry-Sauce 2 |
| | Plus hausgemachte Tatar-Sauce 2 |