



SPEISEKARTE

ZUM APÉRO

CHF

Obazda – bayerische Käsespezialität mit Brezel
als idealer Bier-Begleiter zum Teilen 14

Burgdorfer Schützenhaus Platte 28
Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Speck, Silberzwiebeln,
Essiggurken und Obazda, mit einer feinen Brezel serviert – zum
geselligen Teilen

VORSPEISEN

Chili-Kokossuppe 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 22

Vorspeise 22
Hauptgang 32

zzgl. 2cl 10.5

Burgdorfer
Whisky
5 Jahre 43 % vol.

Vitello Tonnato (80 gr) 25.5
Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und
Salatbouquet

Wurst-Käse-Salat 16



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Vitello Tonnato (160 gr) Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce 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, Curry-Sauce, 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 Eglifilets und Tatar-Sauce	32
Zanderknusperli (200 gr) vom Ambeiler Hof in Heimiswil im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce	29.5
Eglifilets (200 gr) im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce	26

FLEISCHLOS

Gnocchi mit sautierten Cherrytomaten, Pesto-Rosso und Basilikum	26
Basilikum-Crêpes gefüllt mit Mozzarella, Cherrytomaten und Rucola	24