



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

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl 12

Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette,
French- oder Balsamico-Dressing 8.5

Gr. Schale zum
Teilen für Zwei 19

Rinds-Tatar mit Buttertoast, Zwiebelringen,
schwarzen Baumüssen und eingelegten Champignons Perl Vorspeise 22
Hauptgang 34

zzgl. 2cl 10.5

Burgdorfer
Whisky
5 Jahre 43 % vol.



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Grosser wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, mit Pouletoberschenkel-Steak in einer crispy Kernpanade	28
Schützenhaus Club-Sandwich	26
Malzbrötli gefüllt mit knusprigem Pouletoberschenkel-Steak, Preiselbeermayo, Blattsalat und Zwetschgen Chutney	
	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 48
Schweinschaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	36
Hausgemachte Ravioli al Brasato im Buttersud geschwenkt, mit gehobelter Belperknolle	36
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bauernschinken, Vacherin und Steinpilzen, dazu «üsi Frites»	38
Fleischvogel vom Schwein, im Wiener Lager Bier geschmort, mit Kartoffelstampf und Rosenkohl	37
In Bier gebeizter Rindsbraten an hausgemachtem Jus, dazu Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut	38
Hirschracks mariniert in Emanuel Grimm Bier-Marinade, mit Bier-Jus, Kartoffelstampf und Rosenkohl	38



FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Grosser wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette
mit Zanderknusperli und Tatar-Sauce

37

Zanderknusperli (200 gr)
im Körbli mit hausgemachter Tatar-Sauce

27

FLEISCHLOS

Hausgemachte Chässpätzli mit Röstzwiebeln

26

Weizen-Sauerkraut-Zigarren im Kernenmantel auf Blattsalat,
dazu Sour Cream

32