



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	29
Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf	16

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl	12	
Kleiner wilder Salat an feiner Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing	8.5	
Nüssler Salat an feiner Bier-Vinaigrette, mit Speck, Ei und Croûtons	15	
	Gr. Schale zum Teilen für Zwei	28
Rinds-Tatar mit Butters-toast, Zwiebelringen, und süss-sauer eingelegtem Kürbis und Randen	Vorspeise Hauptgang zzgl. 2cl Burgdorfer Whisky 5 Jahre 43 % vol.	23 35 10.5
Rehgeschnetzeltes im Pastetli mit Preiselbeerrahmsauce		18



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Rehgeschnetzeles im Pastetli mit Preiselbeerrahmsauce und Rosenkohl	26
Hirschpfeffer mit Mirza Apfel, dazu Spätzli und Rosenkohl	28
Wildburger im Laugen-Brioche-Bun mit Preiselbeermayonnaise, Rotkrautsalat, Nüssler und Röstzwiebeln	28
	Plus Käse 2
	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	49
Schweinshaxe in Aemme Bier geschmort, mit Bier-Jus, hausgemachtem Semmelknödel und Rotkraut	36
Wildschwein Spare Ribs, mariniert in einer herbstlichen Biermarinade mit «üsi Frites» und Rotkraut	39
Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce und «üsi Frites»	19



FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

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

27

FLEISCHLOS

Hausgemachte Chässpätzli mit Röstzwiebeln

26

Kürbisravioli geschwenkt im Gemüse-Buttersud

24