



SPEISEKARTE

ZUM APÉRO

CHF

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

Burgdorfer Schützenhaus Platte 29
Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Speck, Silberzwiebeln,
Essiggurken und Obazda, mit einer feinen Brezel serviert – zum
geselligen Teilen

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 23

Hauptgang 35

zzgl. 2cl 10.5

Burgdorfer

Whisky

5 Jahre

43 % vol.

Semmelknödel-Carpaccio 15
mit Nüsslersalat im kleinem Körbli und feiner Bier-Vinaigrette



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

Schweinsbäggli geschmort im Rauchbier, dazu Eierschwämmli-Sauce, Kartoffelstampf und Schmorrüebli	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
Cordon Bleu «Raclette»	32
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Raclettekäse, Rohessspeck und Essiggürkli, dazu «üsi Frites»	
Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce und «üsi Frites»	19



FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

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

27

FLEISCHLOS

Currywurst vegetarisch
mit hausgemachter Curry-Sauce und «üsi Frites»

19

Kürbisravioli geschwenkt im Gemüse-Buttersud

24

Semmelknödel-Carpaccio
mit Nüsslersalat im kleinen Körbli und feiner Bier-Vinaigrette

20