

Burgdorfer Schützenhaus

Wildwochen – Beer & Wine

Bier

Bierempfehlung von Oliver Honsel, Braumeister, Burgdorfer Gasthausbrauerei AG

«Als bierigen Begleiter zu den Herbstgerichten empfehle ich wärmstens das in den Kupferkesseln des Schützenhauses gebraute Burgdorfer Pumpkin Ale. Mit seinen dezenten Aromen von Nelke und Muskatnuss und seinem feinerben Charakter ergänzt und unterstreicht es den kräftigen Geschmack der Speisen.»

Burgdorfer Pumpkin Ale



Wein

Weinempfehlung von Alessandra Cappelletti, Vini Cappelletti AG, Bern

«Für die neue Wildkarte des Burgdorfer Schützenhauses empfehle ich besonders

den Trus Reserva 2018

aus Ribera del Duero als kräftigen, würzigen und sehr klassischen Begleiter zum Hirschpfeffer und Wildburger

den Château Citran 2019

aus dem Haut-Médoc, der mit seiner eleganten Struktur und seinen dunklen, würzigen Aromen hervorragend zu Reh und Waldpilzen passt

den Barbaresco 2021

von Marziano Abbona, dessen feine Würze, Frische und erdige Nebbiolo-Aromatik besonders schön mit Reh, Waldpilzen und herbstlichen Beilagen harmoniert.»



Deklaration:

Wild europäische Jagd, Brotwaren CH,
Frittieröl rein pflanzlich und frei von Palmöl
Sämtliche Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst. und Service
Bei Allergenen gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft

Burgdorfer Schützenhaus

Wildwochen – Aus Wald und Flur

Suppen

Kürbiscrèmesuppe	12.5
<i>mit Kürbiskernöl und Crunch</i>	
Tagessuppe	9.5
<i>täglich wechselnde Jahreszeit-Suppen – fragen Sie unser Personal</i>	

Wild-Hauptgerichte

aus europäischer Jagd

Rehgeschnetzeltes	27.0
<i>an Waldpilz-Rahmsauce mit Rosenkohl und Mirza-Apfel</i>	
Hirschpfeffer «Mirza»	29.0
<i>mit Rosenkohl, Rotkraut und Marroni</i>	
Wildburger (100% Wild) im Laugen-Brioche-Bun	28.0
<i>mit Preiselbeer-Mayonnaise, Rotkrautsalat, Nüssler und Röstzwiebeln mit Käse +2.0 / mit «üsi Frites» + 4.0</i>	

Beilagen zum Wild

Hausgemachte Spätzle	5.0
Hausgemachte Semmelknödel	5.0

Herbstlich vegetarisch

Herbst-Teller	29.5
<i>mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Mirza-Apfel, Marroni und Waldpilz-Rahmsauce</i>	
Agnolotti	26.0
<i>mit Feige & Pecorino gefüllt, lauwarmem Nüssler und schwarzen Baumnüssen</i>	
Duo von hausgemachten Semmelknödeln	22.5
<i>mit Waldpilz-Rahmsauce und Röstzwiebeln</i>	

Dessert

Vermicelles	10.5
<i>mit Kirsch, Meringues und Rahm</i>	
Coupe Nesselrode	10.5
<i>mit Vermicelles, Meringues, Vanille-Rahmglace und Rahm grosser Coupe + 5.0</i>	
Lauwarme Lütticher Waffel	16.5
<i>mit Zwetschgenkompott, Vanille-Rahmglace und Rahm</i>	

Deklaration:

Wild europäische Jagd, Brotwaren CH,
Frittieröl rein pflanzlich und frei von Palmöl
Sämtliche Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst. und Service
Bei Allergenen gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft