

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

Herzlich Willkommen im Burgdorfer Schützenhaus

Liebe Gäste

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Burgdorfer Naherholungsgebietes liegt ein ganz besonderer Ort: das Burgdorfer Schützenhaus. Umgeben von grüner Natur und nur einen Spaziergang vom Stadtzentrum entfernt, verbindet dieses traditionsreiche Haus auf einzigartige Weise Braukunst, Gastfreundschaft und kulturelles Leben.

Das «erste» Schützenhaus wurde 1575 erbaut, 83 Jahre nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus. Den Anstoss dafür hat die im Jahre 1534 gegründete Bürgerlichen Schützengesellschaft Burgdorf gegeben, die nicht nur die älteste Gesellschaft von Burgdorf ist, sondern auch eine der ältesten Schützengesellschaften in der Schweiz.

1782 wurde es abgerissen und 1784 durch einen Neubau ersetzt. Ebenso die Offiziersgesellschaft Burgdorf, die im Jahr 2026 ihr 125jähriges Jubiläum feiert, wurde im Schützenhaus aus der Taufe gehoben.

Das heutige Schützenhaus erfuhr im Jahre 1998 seinen letzten grossen Umbau im Zuge einer umfangreichen Sanierung. Das über 200jährige Haus wurde emporgehoben, auf Stelzen und Pfähle gestellt und mit einem ganz neuen Untergeschoss versehen, so wie es sich heute seinen Gästen präsentiert.



Auch die Burgdorfer Gasthausbrauerei hat im Jahre 1999 ihren Anfang im Schützenhaus genommen, als sie in den schönen Kupferkesseln der Kleinstbrauerei im hinteren Bereich des Saloons die ersten Liter eigenes Bier gebraut hat und bis heute an verschiedenen Brautagen weiterhin braut. Anfang 2019 hat jene Gasthausbrauerei das Schützenhaus denn auch übernommen, um es seither als eigenständige Aktiengesellschaft zu betreiben. Was aus der kleinen Brauerei im Schützenhaus geworden ist, braucht man heute bestimmt keinem Emmentaler mehr zu erklären. Bier braucht Heimat – diese Heimat hat es in Burgdorf und im Schützenhaus gefunden!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt, geniessen Sie Ihre Auszeit!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind.

Gastgeber Jörg Schlegel und das gesamte Schützenhaus-Team

Burgdorfer Schützenhaus

Herbst-Karte

Zum Apéro

Obatzda	14.0
<i>Bayrische Käsespezialität mit Brezel, ein idealer Bier-Begleiter zum Teilen</i>	
Burgdorfer Schützenhaus Platte	29.0
<i>verschiedene Wurst- und Käsesorten, Speck, Silberzwiebeln, Essiggurken, mit einer feinen Brezel serviert, zum geselligen Teilen</i>	
Ein Paar Weisswürste	14.0
<i>mit Brezel und Händlmaiers süssem Senf</i>	

Vorspeisen

Herbstliches Rinds-Tartar (70 gr.)	24.0
<i>mit feinem Butters toast, Zwiebelringen, begleitet von süss-sauren Champignons, Kürbis, Rinden und schwarzen Baum nüssen</i>	
<i>nach Wunsch mit 2 cl Burgdorfer Whisky 5J + 10.5</i>	

Salate

Kleiner wilder Salat	9.5
<i>an feiner hausgemachter Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing nach Wahl</i>	
Grosse wilde Salatschüssel	22.0
<i>an feiner hausgemachter Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing nach Wahl, zum Teilen für Zwei</i>	
Nüssler Salat	15.5
<i>an feiner hausgemachter Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing nach Wahl, mit Speck, Ei und Croutons</i>	
Grosse Nüssler Salatschüssel	26.0
<i>an feiner hausgemachter Bier-Vinaigrette, French- oder Balsamico-Dressing nach Wahl, zum Teilen für Zwei, mit Speck, Ei und Croutons</i>	

Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Wurstwaren CH,
Brotwaren CH, Zander Europäisches Binnengewässer,
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

Herbst-Karte

Fleischspezialitäten

Frisch aus der Pfanne

Schützenhaus Schnitzel vom Schwein 28.0

mit Semmel-Brezelbrösel paniert, Krautsalat und «üsi Frites»

Schützenhaus Schnitzel vom Kalb 49.0

mit Semmel-Brezelbrösel paniert, Krautsalat, Preiselbeeren und «üsi Frites»

Frisch aus dem Ofen

Schützenhaus Schweinshaxe 36.0

in Burgdorfer Aemme Bier geschmort, Jus, mit Rotkraut und hausgemachtem Semmelknödel

Herbstliches Rinds-Tartar (140 gr.) 36.0

mit feinem Butters toast, Zwiebelringen, begleitet von süss-sauren Champignons,

Kürbis, Randen und schwarzen Baumnüssen

nach Wunsch mit 2 cl Burgdorfer Whisky 5J + 10.5

Klassiker

Schützenhaus Currywurst 19.0

an feiner hausgemachter Curry-Sauce mit «üsi Frites»

*Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Wurstwaren CH,
Brotwaren CH, Zander Europäisches Binnengewässer,
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

Herbst-Karte

Fischspezialitäten

Schützenhaus Zanderknusperli (200 gr.) 27.0
im Körbli mit hausgemachter Tartar-Sauce und Zitronenschnitz

Schützenhaus Zanderknusperli (200 gr.) 31.0
im Körbli mit hausgemachter Tartar-Sauce und Zitronenschnitz, wahlweise mit «üsi Frites» oder Salat

Fleischlos

Schützenhaus Currywurst vegetarisch 19.0
Gekochtes und geschnittenes ganzes Rübli an feiner hausgemachter Curry-Sauce mit «üsi Frites»

Specials

*Gerne bereiten wir für Sie und Ihre Gäste auch eigene Gerichte und Kreationen nach Wunsch und auf Vorbestellung zu.
Sprechen Sie mit unserem Service- und Küchenteam.*

*Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Wurstwaren CH,
Brotwaren CH, Zander Europäisches Binnengewässer,
Frittieröl rein pflanzlich und frei von Palmöl.
Sämtliche Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst. und Service.
Bei Allergenen gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.*

