



SONNTAGSKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

Wir wünschen Ihnen «än Guätä»
und einige schöne Stunden bei uns.

Vorspeisen

Weissweinsuppe aus Riesling & Silvaner vom Iselisberg Sahnehaube Trauben	10
Spargelsalat lauwarmer grüner und weisser Spargel Tomaten Erdbeeren	11
Grüner Salat bunte Salatblätter	7
Gemischter Salat verschiedene, saisonale Salate	8

Hauptspeisen

«Burehus-Braten je nach Tagesangebot
Kartoffelstock | Gemüse

VOM KALB

Cordon Bleu 38
CH-Bergkäse | Schinken | Pommes frites | Gemüse

VOM SCHWEIN

Cordon Bleu 28
CH-Bergkäse | Schinken | Pommes frites | Gemüse

VEGETARISCH

Reich garnierter Gemüseteller 22
mit Rösti-Kroketten

Für die Hauptspeisen sind auch kleine Portionen möglich. Sie erhalten dafür eine Preisreduktion von CHF 3.–



Mini Desserts

Lassen sich gut kombinieren

pro Stk. 4

Pana Cotta mit Himbeersauce

Toblerone Mousse weisses Mousse

Schokoladen Mousse dunkles Mousse mit Crème double

Mini Muffins assortiert Vanille, Schokolade, Zitrone

Mini Soufflés Chocolat warm, mit flüssigem Kern

Crème catalana mit Rohrzucker flambiert

Coupes

Danemark

12

Vanilla Dream | warme Schokoladensauce | Rahm

Ice Coffee

12

Espresso Croquant | heisser Espresso | Rahm

Colonel

12

Lemon & Lime | Wodka

Kugeln

Feinste Mövenpick Ice Cream
Lassen sich gut kombinieren

pro Kugel 3.70
Rahmzuschlag 1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolat | Espresso Croquant | Caramelita
Strawberry | Stracciatella | Yoghurt | Lemon & Lime | Macadamia
Banana | Raspberry & Strawberry

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch Ilija Luso ist stolz auf sein Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf zubereitet. Wir verzichten nicht ganz auf Convenience Produkte und verwenden nach Möglichkeit natürliche Zutaten. Wenn Sie Fragen zur Herstellung und Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten zu unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft

FISCHEN & SEAFOOD / DEKLARATION

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

PARTNER

Wir beziehen unser Fleisch von unseren Grosshandels Partnern Growa & Carna Center.

GEFLÜGEL Poulet: Schweiz, Slowenien

FLEISCH Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

FISCH Eglignusperli: Bianchi AG, nach Schweizer Rezeptur, Deutschland/
Binnenfischerei

Crevetten: Gapro Trading AG, SW Shrimps Black Tiger 31/40
Aquakultur Vietnam (Konventionell, Bio oder ASC zertifiziert)

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.

