



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

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

Burehus Festtage

Zwiebelsuppe V 9
geröstete Brotscheibe | Käse

Nüsslisalat V 11
Speck | Brotcroûtons

Waldorfsalat geräucherte Entenbrustscheiben[◊] V 15
Sellerie | Walnusskerne | Trauben H 19

Fondue Chinoise – ab 2 Personen
Rind | Schwein | Poulet 300g H 42
Rind | Schwein | Kalb 300g H 46
kleiner Menusalat
Reis + Pommes frites à Discretion | 4 verschiedene Saucen
Cornichon | Silberzwiebeln | Süss-Sauer

Lauwarme Apfelnestli D 12
mit Vanille Glace

V = Vorspeise . H = Hauptspeise . D = Dessert . ◊ Frankreich

Vorspeisen

Weissweinsuppe 10
aus Müller-Thurgau, vom Iselisberg
Sahnehaube | Trauben

Bouillon mit Sherry 11
Rindsbouillon | Tio Pepe

Burehus Salat 11
bunte Salatblätter | gegrillter Speck | Champignon

Grüner Salat bunte Salatblätter 7

Gemischter Salat verschiedene, saisonale Salate 8

Hauptspeisen

VOM RIND

Entrecôte Double 48
Rösti-Kroketten | Gemüse | Sauce Béarnaise

VOM KALB

Geschnetzeltes «Zürcher Art» 34
Champignon | Rösti | Gemüse

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

VOM SCHWEIN

2 Schnitzel paniert 21
mit verschiedenen Salaten oder Pommes frites

VOM LAMM

Lammracks 44
gebratene Kartoffel im Speckmantel | Gemüse
Portweinsauce | Kräuter

AUS DEM WASSER

Seezungenfilet 46
gefüllt mit einer Riesencrevette | Champagnersauce
Gemüse | Duett von schwarzem und weissem Reis

Riesencrevetten 24
mediterranes Gemüse | Kräuter | Knoblauch | Risotto

Vegetarisch

Reich garnierter Gemüseteller mit Rösti-Kroketten 22

Gärtnerinnen Rösti 19
Gemüse | Crème fraîche | mit Käse überbacken



Mini Desserts

Lassen sich gut kombinieren	pro Stk. 4
Pana Cotta mit Himbeersauce	
Toblerone Mousse weisses Mousse mit Fruchtsauce	
Schokoladen Mousse dunkles Mousse mit Crème double	
Mini Muffins assortiert Vanille, Schokolade, Zitrone	
Mini Soufflés Chocolat warm, mit flüssigem Kern	
Crème catalana mit Bio-Zucker flambiert	

Coupes

Nesselrode	12
Meringue Vermicelle Vanilla Dream Rahm	
Vermicelle	9
Meringue Vermicelle Rahm	
Danemark	12
Vanilla Dream warme Schokoladensauce Rahm	
Ice Coffee	12
Espresso Croquant heisser Espresso Rahm	
Colonel	9
Lemon & Lime Wodka	

Kugeln

Feinste Mövenpick Ice Cream	pro Kugel 3.70
Lassen sich gut kombinieren	Rahmzuschlag 1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolat | Espresso Croquant | Caramelita | Strawberry | Stracciatella | Yoghurt | Lemon & Lime | Macadamia
Passion Fruit & Mango | Pistachio

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch Ilija Luso ist stolz auf sein Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf selbst 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

FISCHE & 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

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland, Australien

FISCH

Egliknusperli: Bianchi AG, nach Schweizer Rezeptur, Deutschland/Binnenfischerei

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

Seezunge: Nordostatlantik, Wildfang Schleppnetz

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.