



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

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

Burehus Winter

Rüebli-Ingwer-Suppe V 9
Sahnehaube

Nüsslisalat V 11
Speck | Brotcroûtons

Rindfleisch Tatar V 19
Kapern | Zwiebelringe | Essiggurke H 26
Toast | Butter

Geschnetzelte Leber vom Kalb H 32
Salbeibutter | Rösti

V = Vorspeise . H = Hauptspeise

Vorspeisen

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

Bouillon mit Sherry 11
Rindsbouillon | Tio Pepe

Burehus Salat V 11
bunte Salatblätter | gegrillter Speck | Champignon H 15

Grüner Salat bunte Salatblätter 7

Gemischter Salat verschiedene, saisonale Salate 8

Vegetarisch

Reich garnierter Gemüseteller mit Rösti-Kroketten 22

Gärtnerinnen Rösti 19
Gemüse | Crème fraîche | mit Käse überbacken

Hauptspeisen

VOM RIND

Entrecôte 200 g 39
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 «Holstein» 22
Spiegelei | Sardellen | Pommes frites | Gemüse

2 Schnitzel «Italia» 22
Tomaten | Spinat | mit Mozzarella überbacken
Safran-Risotto

2 Schnitzel paniert 21
mit verschiedenen Salaten oder Pommes frites

VOM HUHN

2 Schnitzel «Saltimbocca» 23
Rohschinken | Salbei | Safran-Risotto

2 Schnitzel «Florentiner Art» 23
Spinatbeet | CH-Bergkäse | Sauce Hollandaise
schwarzer und weisser Reis

AUS DEM WASSER

Egliknusperli im Bierteig 23
Tartar-Sauce | Salzkartoffeln | Rahmspinat

Riesencrevetten 24
mediterranes Gemüse | Kräuter | Knoblauch | Risotto



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

Banana Split	12
Vanilla Dream Swiss Chocolat Bahnanenstücke Rahm Bisquit	
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 & Top CC.

GEFLÜGEL

Poulet: Schweiz, Slowenien

FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

Schweinefleisch: Schweiz

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)

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.