



SONNTAGSKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

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

BUREHUS

Sonntagskarte

Vorspeisen

SALAT

Grüner Salat

bunte Salatblätter

7

Gemischter Salat

verschiedene, saisonale Salate

8

SUPPE

Weissweinsuppe

aus Riesling & Silvaner vom Goldenberg

Sahnehaube | Trauben

10

Rote-Bete-Suppe

Kokosnussmilch | Sahnehaube

9

TATAR

Rindfleisch Tatar

Kapern | Zwiebelringe | Gurke | Toast | Butter

V 19

V = Vorspeise

H = Hauptspeise



Dezember 2020 . Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

BUREHUS

Sonntagskarte

Hauptspeisen

Sonntagsmenu

Tagesempfehlung der Chefin

je nach Angebot

VOM SCHWEIN ODER KALB

Cordon Bleu

CH-Bergkäse | Schinken | Pommes frites | Gemüse

Schwein 28

Kalb 38

«Burehus» Cordon Bleu

Knoblauch-Kräuterkäse | Speck | Spinat | Pommes frites | Gemüse

Schwein 29

Kalb 39

AUS DEM WASSER

Eglifilet im Bierteig

Tartar-Sauce | Salzkartoffeln | Rahmspinat

23

Riesencrevetten

Reis | Gemüse | Süss-Sauer-Sauce

24

VEGETARISCH

Gärtnerinnen-Rösti

Gemüse | Crème fraîche | mit Käse überbacken

19

Reich garnierter Gemüseteller

mit Rösti-Kroketten

22

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



Dezember 2020 . Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

BUREHUS

Sonntagskarte

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 Vanilla Dream | warme Schokoladensauce | Rahm

12

Ice Coffee Espresso Croquant | heisser Espresso | Rahm

12

Nesselrode Meringue | Vermicelle | Vanilla Dream | Rahm

12

Vermicelle Meringue | Vermicelle | Rahm

9

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

Banana | Raspberry & Strawberry

Eine grosse
Auswahl an Coupes
finden Sie in unserer
Mövenpick-Karte


RESTAURANT KAFI
Burehus

Dezember 2020 . Presie in CHF inkl. 7.7% MwSt.

BUREHUS

Sonntagskarte

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch 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 Prodega Transgourmet und Top CC.

GEFLÜGEL Poulet: Schweiz

FLEISCH Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Holland

FISCH Eglifilet: Bianchi AG, nach CH-Rezeptur, DE/Binnenfischerei;
Crevetten: Prodega Transgourmet, aus nachhaltiger Zucht

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.

