



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.

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

Burehus Winter

Rote-Bete-Suppe	V 9
Kokosnussmilch Sahnehaube	
Rindfleisch Tatar	V 19
Kapern Zwiebelringe Essiggurke	H 26
Toast Butter	
Nüsslisalat	V 11
Brotcroûtons knusprige Specktranche	
H 15	

V = Vorspeise . H = Hauptspeise

Vorspeisen

Weissweinsuppe	10
aus Riesling & Silvaner vom Goldenberg	
Sahnehaube Trauben	
Burehus Salat	V 11
bunte Salatblätter gegrillter Speck Champignon	
H 15	
Grüner Salat	7
bunte Salatblätter	
Gemischter Salat	8
verschiedene, saisonale Salate	

Vegetarisch

Reich garnierter Gemüseteller	22
mit Rösti-Kroketten	
Gärtnerinnen-Rösti	19
Gemüse Crème fraîche mit Käse überbacken	

Hauptspeisen

VOM RIND

CH-Entrecôte vom Grill	39
mit Pfeffersauce	
Röstikroketten Gemüse	

CH-Stroganoff	41
Rindsfiletstreifen Essiggurken Champignon Reis	

VOM KALB

Cordon Bleu	38
CH-Bergkäse Schinken Pommes frites Gemüse	

«Burehus» Cordon Bleu	39
Knoblauch-Kräuterkäse Speck Spinat	
Pommes frites Gemüse	

Geschnetzeltes «Zürcher Art»	36
Champignon Rösti Gemüse	

VOM SCHWEIN

Cordon Bleu	28
CH-Bergkäse Schinken Pommes frites Gemüse	

«Burehus» Cordon Bleu	29
Knoblauch-Kräuterkäse Speck Spinat	
Pommes frites Gemüse	

2 Schnitzel	24
an Steinpilzsauce	
knuspriger Speck Röstikroketten Gemüse	

2 Schnitzel	21
paniert	
mit Pommes frites oder Gemüse	

AUS DEM WASSER

Eglifilet	23
im Bierteig	
Salzkartoffeln Rahmspinat Tartar-Sauce	

Riesencrevetten	24
Reis Gemüse Süss-Sauer-Sauce	

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

Nesselrode	12
Meringue Vermicelle Vanilla Dream Rahm	
Vermicelle	9
Meringue Vermicelle Rahm	
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	12
Lemon & Lime Wodka	

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

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 | Banana | Raspberry & Strawberry

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch 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 Prodega Transgourmet & Top CC.

GEFLÜGEL

Poulet: Schweiz

FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

Schweinefleisch: Schweiz, Deutschland

FISCH

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

Crevetten: Prodega Transgourmet, aus nachhaltiger Zucht

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.