

VORSPEISEN KALT

BUNTER BLATTSALAT HAUSDRESSING FRA / ITA	9
GEMISCHTER SALAT HAUSDRESSING FRA / ITA	11
« HUUS » PLÄTTLI HAUSGEMACHTES CHNOBLIBROT MIT ROHSCHINKEN	18

VORSPEISEN WARM

TOMATENCRÈMESUPPE MIT RAHMTUPFER	12
KÜRBISCRÈMESUPPE MIT RAHMTUPFER	12
BOUILLON MIT SHERRY	14

HAUSSPEZIALITÄTEN

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT RÖSTI	40
CORDON-BLEU 300 GR. SCHWEIN / KALB SCHINKEN, RACLETTEKÄSE POMMES FRITES, SAISONALES GEMÜSE	35 / 40
ÄLPLERMAGRONEN « BURESTÜBLI » RÖSTZWIEBEL UND APFELMUS	25
WIENER SCHNITZEL KALB BEILAGE NACH WAHL, SAISONALES GEMÜSE	40
BAUERN ODER KALBSBRATWUST ZWIEBELSAUCE, RÖSTI	26
POULETBRUST KRÄUTERBUTTER BEILAGE NACH WAHL UND SAISONALES GEMÜSE	29
BERNER RÖSTI MIT SPECK MIT KÄSE ÜBERBACKEN	28

**** BURESTÜBLI HIT ****

ENTRECÔTE (DOUBLE) , FÜR 2 PERSONEN SÜDAMERIKA/USA 450 GRAMM) MIT SAUCE BÉARNAISE, GEMÜSE & BEILAGE NACH WAHL	104
--	------------

BEILAGEN:

- **POMMES FRITES**
- **REIS**
- **KROKETTEN**
- **NUDELN**

POULET-SPEZIALITÄTEN

« ORIGINAL BURESTÜBLI » (FRITTIERT) NACH HAUSREZEPT ZUBEREITET	1/2 GANZES	22 28
«FRITZ» (RASSIG) NACH HAUSREZEPT ZUBEREITET	1/2 GANZES	23 29
HEUBLUMEN MIT KRÄUTERN IM OFEN ZUBEREITET 35 MIN.	1/2 GANZES	22 28
POULET – FLÜGELI NACH HAUSREZEPT FRISCH ZUBEREITET		22
<u>BEILAGEN ZUM POULET</u>		
SAISONALES GEMÜSE		6
PORTION POMMES FRITES, KROKETTEN BEILAGE/PORTION		6/8
HAUSSAUCE ODER TEUFELSSAUCE		2

VEGETARISCH

GEMÜSE - RÖSTI MIT GEMÜSE UND KÄSE ÜBERBACKEN		26
KÄSESCHNITTE NACH ART DES CHEFS RACLETTEKÄSE MIT TOMATEN & SPIEGELEI		26
REICHHALTIGER GEMÜSETELLER MIT KROKETTEN & SPIEGELEI		23
ÄLPLERMAGRONEN « BURESTÜBLI » RÖSTZWIEBEL UND APFELMUS		25

KINDER

CHICKEN-NUGGETS POMMES FRITES	18
SCHWEINS SCHNITZELI PANIERT POMMES FRITES	19
ÄPLERMAGRONEN « BURESTÜBLI » DAZU APFELMUS	18

