



FEIERLICHKEITEN

Feste feiern wie, sie fallen! Ob ein Geburtstag, eine Taufe, eine Konfirmation, ein Jubiläum, eine Firmenfeier oder jede andere Gelegenheit zu geselligem Beisammensein: Sie werden spüren, dass bei uns Gastlichkeit, Ambiente und kulinarischer Genuss bestens zusammenspielen. Und das während 365 Tagen im Jahr. Wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass gelingt und in bester Erinnerung bleibt.

Unsere Apéro- und Menüvorschläge servieren wir ab 20 Personen. Wir bitten Sie, für Ihre Gesellschaft ein Menu auszuwählen. Bei Kindern und Gästen mit Unverträglichkeiten gehen wir gerne auf die individuellen Bedürfnisse ein.

Guten Appetit!



APÉRO

Preise pro Person. Die Menge ist so berechnet, dass Sie anschliessend bei uns Ihr Menu geniessen.

Der Leichte 🍴

Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto
Mini-Käseküchlein 15.50

Der Feinschmecker

Mini-Schinkengipfeli
Belegte Brötli mit Thon und Ei
Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel 17.50

Der Urchige

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte
Butterzopf und Hausbrot 20.50

APÉRO RICHE

Der Rustikale

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, Butterzopf und Hausbrot
Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce
Hausgemachte Schinkengipfeli, Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel
Belegte Brötli mit Thon und Ei 32.00

Der Elegante

Mini-Canapés mit Schweizer Rauchlachs
Tartelettes mit Frischkäse, Rindstatar auf Toast
Rohschinken-Frucht-Spiessli, Oliven gefüllt mit Frischkäse
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto, Käseküchlein
Mini-Bruschette, Gazpacho 39.50

Option: Apéro Riche mit Mini-Desserts, pro Sorte mindestens 20 Stück:

«Schoggimousse» / «Brönnti Crème» / Panna cotta / Fruchtsalat / Quarkwürfel mit Früchten /
Magic-Cake · Vanillebiscuit mit Beeren / Sacherschnitte mit Aprikosen /
Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten 4.00



VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rauchlachs mit Butter und Toast Frisches Salatbouquet	23.50
Rindstatar mit Butter und Toast Frisches Salatbouquet	17.50
Gemischter Salatteller 🌿 Grüner Salat, Randen-, Karotten- und Maissalat	12.50
Grüne Blattsalate 🌿 mit gerösteten Kernen und Croûtons	8.50
Roastbeef mit hausgemachter Sauce tartare Frisches Salatbouquet	16.00
Vitello tonnato, bunt garniert	16.00

SALAT VOM BUFFET AB 10 PERSONEN 🌿

Randen-, Sellerie-, Tomaten-, Karotten- und Maissalat Grüne Bohnen und rote Bohnen Grüner Salat Gehackte Zwiebeln, gehacktes Ei Geröstete Kerne und Croûtons, Schnittlauch Haus- und Balsamicodressing	17.50
---	-------



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kraftbrühe vom Rind mit Sherry und Backerbsen	8.50
Gemüsebouillon mit Sherry und Backerbsen 🍃	8.50
Steffisburger Rosé-Suppe mit Rahmhaube und Schnittlauch 🍃	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 🍃	9.50
Burgergut-Kartoffelsuppe mit Rahmhaube und Speckchip	11.50
Karotten-Ingwersuppe mit Kräuter-Crème-fraîche 🍃	11.00

SUPPEN JE NACH SAISON

Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen von März bis Mai 🍃	11.50
Bärlauchsuppe mit Blätterteiggebäck von März bis Mai 🍃	11.50
Rotkrautsuppe mit Kräuter-Crème-fraîche von September bis März 🍃	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl von September bis Januar 🍃	11.50
Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Baumnüssen von Dezember bis März 🍃	11.50



HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Speck an Safransauce Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	33.50
Maispoularde, sous-vide gegart mit Kräuterbutter Röstikroketten und Saisongemüse	27.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Butternüdeli und Rahmpfirsich	26.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	29.50
Mini-Burgergut-Hackbraten mit Bratensauce Kartoffelstock und Saisongemüse	28.50
Burgergut-Hackbraten am Stück mit Bratensauce Kartoffelstock und Saisongemüse	26.50
Kalbssteak vom Nierstück mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	44.50
«Schüür»-Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce Spätzli und Saisongemüse	37.50
«Suure Mocke» vom Burgergut-Rind Hausgemachter Kartoffelstock und Gemüsebouquet	33.50
Rindsentrecôte 200 g mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.50
Rindsfilet 180 g mit Rotweinjus Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	48.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.50

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

Gemüseschnitzel mit den gleichen Beilagen wie die anderen Gäste 🌿	26.50
Saisonale Gerichte gemäss à-la-Carte-Angebot 🌿	



BEILAGEN

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Röstikroketten

Risotto mit Kräutern, Weisswein oder Tomate

Butternüdeli, Spätzli

Gemüsebouquet

Mischgemüse (Karotten, Pfälzer Karotten, Bohnen und Kohlrabi)

SAUCEN

Champignonrahmsauce, Bratensauce, Rotweinjus

Kräuterbutter

Sauce hollandaise oder béarnaise

Safransauce, Morchelrahmsauce

1.50

Nachservice für Stärke- und Gemüsebeilagen

5.00

Nachservice für Fleisch

10.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.



AUS UNSERER HAUS-PÂTISSERIE

Weisse und dunkle «Schoggimousse» mit Früchtegarnitur	13.50
Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace	11.50
Süssmostcrème	7.50
«Brönnti Crème», garniert mit caramelisierten Nüssen	8.50
Quarkwürfel mit Früchten	8.50
Magic-Cake · Vanillebiscuit mit Beeren	8.50
Sachernutten mit Aprikosen	8.50
Tiramisù im Weckglas, nach Saison · Erdbeere von März bis Juni · Mandarine von Oktober bis Dezember · Zimt von November bis Januar · Orange von Januar bis März	6.00
Dessertvariation · Salzcaramelwürfel mit Zartbitterschokolade Himbeermousse und Single-Malt-Whisky-Glace	18.50
Zwei Kugeln Sorbet oder Glace mit feinem Schlagrahm, für die ganze Gesellschaft die gleiche Kombination aus: · Rahmglace: Schokolade / Vanille / Stracciatella / Kaffee / Caramel / Haselnuss / Pistazie · Sorbet: Erdbeere / Orange / Zitrone · Joghurtglace: Himbeere / Waldbeere · Spezialrahmglace mit Alkohol: Irish Cream / Single Malt Whisky	8.50
Mit einem Schuss «Schüür»-Schnaps	2.00

DESSERTBUFFET

Frischer Fruchtsalat, «Schoggimousse», «Brönnti Crème», Meringue, Früchtekuchen, Glace und Schlagrahm	18.50
Mini-Desserts gemischt · Stellen Sie sich die Köstlichkeiten selbst zusammen, je nach Anzahl Gäste 3 - 6 Sorten: «Schoggimousse» / «Brönnti Crème» / Panna cotta / Fruchtsalat / Quarkwürfel mit Früchten / Magic-Cake · Vanillebiscuit mit Beeren / Sachernutten mit Aprikosen / Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten	15.50



EINFACH MIT DEN FINGERN ESSEN ...

Stellen Sie sich Ihren Apéro oder Stehlunch nach Wunsch zusammen,
pro Sorte mindestens 20 Einheiten

<i>Kalte Speisen</i>	<i>Pro Einheit</i>
Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce 🌿	2.00
Mini-Canapé mit Schweizer Rauchlachs	2.50
Rindstatar auf Toast	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto 🌿	2.00
Hobelkäse 🌿	1.00
Belegte Brötli mit Thon oder Ei	2.00
Tartelette gefüllt mit Frischkäse 🌿	1.50
Rohschinken-Frucht-Spiessli	2.50
Gefüllte Oliven mit Frischkäse, 5 Stück 🌿	2.00
Blätterteiggebäck	2.00
Crêpes mit Kräutern und Frischkäse, 4 Stück 🌿	2.00
Gazpacho 🌿	3.00
Sandwich am Meter	
· Käse 🌿	55.00
· Schinken, Salami oder gemischt	65.00
· Roastbeef	95.00

Warme Speisen

Mini-Schinkengipfeli	1.50
Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel	1.50
Mini-Käseküchlein 🌿	1.50
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce 🌿	1.50

Süsses

«Schoggimousse»	5.00
Crème brûlée	5.00
Panna cotta mit Himbeersauce	5.00
«Brönnti Crème»	5.00
Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten	5.00
Brownies	5.00
Quarkwürfel mit Früchten	5.00
Sacherschnitte mit Aprikosen	5.00
Magic-Cake · Vanillebiscuit mit Beeren	5.00
Fruchtsalat im Glas	5.00



MENUVORSCHLÄGE



FÜR ALLE, DIE SICH TRAUEN



Tatar vom Schweizer Rauchlachs mit Butter und Toast
Frisches Salatbouquet



Steffisburger Rosé-Suppe mit Rahmhaube und Schnittlauch



Kalbssteak vom Nierstück mit Morchelsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Dessertvariation · Salzcaramelwürfel mit Zartbitterschokolade
Himbeermousse und Single-Malt-Whisky-Glace

91.00



FÜR ALLE, DIE ETWAS ZU FEIERN HABEN



Grüne Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Croûtons



Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter
Weissweinrisotto und Gemüsebouquet



«Brönnti Crème», garniert mit caramelisierten Nüssen

46.50



FESTMENÜ



Rindstatar mit Butter und Toast
Frisches Salatbouquet



Burgergut-Kartoffelsuppe mit Rahmhaube und Speckchip



«Schüür»-Geschnetzertes vom Kalb mit Champignonrahmsauce
Spätzli und Saisongemüse



Weisse und dunkle «Schoggimousse» mit Früchtégarnitur

80.00

