

# Chers clients, chers amis du restaurant

**Nous sommes vraiment très ravis de vous accueillir – notre chef cuisinier et son équipe vous proposent des créations exclusives !**

**Laissez-nous vous présenter notre large éventail d'entrées, de soupes, de plats de résistance et de desserts:**

**Notre offre « gourmande »**

**Constituez vous-même votre menu préféré en choisissant parmi les plats suivants:**

**Menu 3 plats (soupe ou entrée, plat de résistance, dessert)**

**sfr. 62.--**

**Menu 4 plats (soupe, entrée, plat de résistance, dessert)**

**sfr. 78.--**

**Déclaration de provenance de la viande**

**Depuis le 1er mai 2018, la loi prévoit que l'origine de toutes les viandes et tous les produits à base de viande proposés doit être indiquée. Nous sélectionnons nos viandes avec le plus grand soin et nous nous approvisionnons auprès de nos fournisseurs de longue date :**

**Boucherie charcuterie Zuber à Stalden**

**Growa à Gamsen**

**Baasch Comestible à Filet-Mörel**

**Notre viande/poisson provient principalement de producteurs suisses. La viande de bœuf est partiellement importée d'Argentine et du Brésil, les poissons du monde entier. Nous sommes légalement obligés de vous préciser que la viande/les poissons de provenance étrangère «peuvent avoir été produite avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance».**

**Au sujet des ingrédients dans nos plats, qui peuvent causer des allergies ou des intolérances, nous vous informons sur demande.**

**Le maître boucher et charcutier vous garantit que la viande/les poissons que nous avons sélectionnés présentent une excellente qualité, qu'elles sont été contrôlés et qu'elles peuvent être consommés sans réserve.**

**La famille Regula et Hubert Lehner et son équipe**

# Sehr verehrte, liebe Restaurantgäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu haben – genießen Sie die exklusiven Kreationen unseres Küchenchefs und seiner Mitarbeiter!

Wir präsentieren Ihnen eine bunte Auswahl von Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts:

## Unser Gourmand-Angebot

Stellen Sie Ihr Lieblingsmenu selbst zusammen, wählen Sie aus den nachfolgenden Gerichten:

**3 Gänge (Suppe oder Vorspeise, Hauptgang, Dessert)**

Fr. 62.--

**4 Gänge (Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)**

Fr. 78.--

## Herkunftsdeklaration unseres Fleisches

Seit dem 1. Mai 2018 sieht das Gesetz vor, dass die Herkunft aller Fleisch- und Fischprodukte, die angeboten werden, deklariert werden muss.

Wir wählen unser Fleisch/Fisch sorgfältig aus und beziehen es von unserem langjährigen Lieferanten,

Metzgerei Zuber in Stalden

Growa in Gamsen

Baasch Comestible in Filet-Mörel

Unser Fleisch stammt vornehmlich aus Schweizer Produktion. Das Rindfleisch wird teils von Argentinien und Brasilien importiert, die

Fischprodukte aus verschiedenen Regionen der Welt. Wir sind gesetzlich verpflichtet, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass ausländisches Fleisch/Fisch mit „Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein könnte“.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie wir Sie gerne auf Anfrage.

Wir garantieren Ihnen, dass das von uns ausgewählte Fleisch/Fisch qualitativ hervorragend ist, kontrolliert wurde und bedenkenlos konsumiert werden kann.

Fam. Regula und Hubert Lehner mit allen Mitarbeitenden



## Menu «heure de gloire - Chasse»

Pour l'apéritif, nous recommandons :  
**Sirupe des groseilles, élevée au Prosecco**  
sfr. 9.--

Tartare poêlé de chevreuil et sauce à la moutarde  
Confiture de prunes, Chips de pain et oignons frits  
**1 dl Petite Arvine La Traditionnelle AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch**

Crème des marrons aux herbes fraîches  
**1 dl Rosé de Chamoson, Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages**

Sorbet automne Surprise

Entrecôte de cerf avec sauce au cerises sauvages et vin  
Gratin de pommes de terre et choux de Bruxelles au lard  
**1 dl "Positivo" Assemblage rouge, Leukersonne, Susten**

Gâteau au Ziger aux prunes  
Sauce aux groseilles et glace aux framboises  
**1 dl Malvoisie légèrement douce AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch**

Menu complet avec vin (sans apéritif)  
sfr. 112.00  
Menu complet sans vin ni apéritif  
sfr. 84.00

## Sternstunden-Wild-Menu

Zum Aperero empfehlen wir:  
**Johannisbeersirup aufgefüllt mit Prosecco**  
Fr. 9.--

Angebratenes Rehtartar mit Senfsauce  
Zwetschgenmarmelade, Brotchips und frittierte Zwiebeln  
**1 dl Petite Arvine La Traditionnelle AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch**

Marroni Cremesuppe mit frischen Kräutern  
**1 dl Rosé de Chamoson, Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages**

Herbstsorbet - Überraschung

Hirsch Entrecôte begleitet mit einer Wild-Kirschen-Weinsauce  
Kartoffelgratin und Speckrosenkohl  
**1 dl "Positivo" Assemblage rouge, Leukersonne, Susten**

Ziger Zwetschgen Kuchen  
mit Johannisbeeren Sauce und Himbeeren Eis  
**1 dl Malvoisie légèrement douce AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch**

Menu complet mit Wein (ohne Aperero)  
Fr. 112.00  
Menu complet ohne Wein und ohne Aperero  
Fr. 84.00

## Menu « joies du palais »

Une expérience gustative  
pour tous les amateurs de poisson

Soufflé aux Ziger, ricotta et épinard  
Sauce au fromage et cubes de poires

\*\*\*

Filet de saumon avec sauce au Pinot blanc  
sur lentilles noires et légumes d'automne

\*\*\*

Parfait aux fruits des bois  
aux ses fruits et sauce au chocolat

\*\*\*

Menu complet  
sfr. 62.00

## Gaumenfreuden-Menu

Ein besonderes Esserlebnis  
für alle Fischliebhaber

Ziger- Ricotta- Spinat Soufflé  
Gebratene Krevetten und Brandy-Sauce

\*\*\*

Lachsfilet gebraten mit Pinot-blanc-Sauce  
auf schwarzen Linsen mit Herbstgemüse

\*\*\*

Waldbeeren Parfait  
mit seinen Früchten und Schokoladensauce

\*\*\*

Menu complet  
Fr. 62.00

## Salades

Composez vous-même votre salade à notre buffet en laissant libre cours à vos envies.

Nous accordons une grande importance à toujours proposer des produits frais et de saison.

Nous vous proposons les sauces suivantes :

Sauce à la française

Sauce à l'italienne

Sauce maison

Différentes huiles d'olives extra vierges pressées à froid

sfr. 12.00

## Plats végétariens

Burger végétarien aux oignons rôtis  
Aioli et dip de fromage et Pommes frites

sfr. 22.50

Parmigiana des aubergines  
Sauce aux tomates et basilique

Fr. 22.00

Assiette de chasse « Végétarien »

Choux rouges aux pommes, Choux de Bruxelles, Champignons du bois  
Marrons glacés, Poire au sureau

Spätzli aux noisettes et Rösti aux graines de tournesol

sfr. 28.00

## Salate

Stellen Sie sich Ihren Salat nach Lust und Laune an unserem Buffet zusammen.

Wir legen grossen Wert auf Frische und auf saisonalen Charakter.

Wir bieten Ihnen folgende Dressings an:

Französische Dressing

Italienische Dressing

Hausdressing

Verschiedene kaltgepresste Olivenöle „extravergine“

Fr. 12.00

## Vegetarische Gerichte

Vegi-Burger mit gerösteten Zwiebeln  
Aioli und Käse-Dip und Pommes-frites

Fr. 22.50

Auberginen Parmigiana  
mit Tomatensauce und Basilikum

Fr. 22.00

«Vegi-Wilderer»

Wild-Beilagenteller mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Waldpilzen  
glasierte Marroni, Holunderbirne,

Haselnussspätzli und Rösti mit Sonnenblumenkernen

Fr. 28.00

## Soupes et entrées

Crème des marrons aux herbes fraîches  
sfr. 11.50

Velouté de la chasse aux champignons et Sherry  
sfr. 11.50

Bouillon « Maison »  
sfr. 6.50

au vin de Porto  
sfr. 9.50

aux lanières de crêpes  
sfr. 8.00

Carpaccio de cerf à l'huile des truffes  
Rucola, fromage parmesan et tranches de champignons  
sfr. 24.00

Tartare poêlé de chevreuil et sauce à la moutarde  
Confiture de prunes, Chips de pain et oignons frits  
sfr. 22.00

Soufflé au Ziger, ricotta et épinard  
avec sauce au fromage et cubes de poires  
sfr. 21.50

## Suppen und Vorspeisen

Marroni Cremesuppe mit frischen Kräutern  
Fr. 11.50

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen und Sherry  
Fr. 11.50

Hausgemachte Kraftbrühe  
Fr. 6.50

mit Portwein  
Fr. 9.50

mit Flädli  
Fr. 8.00

Hirschcarpaccio mit Trüffelöl  
Rucola, Parmesan Käse und Champignonscheiben  
Fr. 24.00

Angebratenes Rehartar mit Senfsauce  
Zwetschgenmarmelade, Brotchips und frittierte Zwiebeln  
Fr. 22.00

Ziger- Ricotta- Spinat Souffle  
mit Käsesauce und Birnenwürfel  
Fr. 21.50



## Plats de Résistance «Chasse»

Emincé de la chasse avec sauce à la crème  
Spätzli au fromage, Choux rouges aux pommes et Champignons  
sfr. 38.00

Duo du filet de cerf et sanglier et sauce aux baies sauvages  
Polenta au thymian et légumes de l'automne  
sfr. 42.50

Entrecôte de cerf avec sauce au cerises sauvages et vin  
Gratin de pommes de terre et choux de Bruxelles au lard  
sfr. 45.00

Avec tous les plats nous servons  
des marrons glacées et une pièce de poire cuite au sureau

## Selle de Chevreuil «Bürchnerhof»

Service sur plat, avec 2ième service, dès 2 personnes  
sfr. 57.00 par personne

Assiette, sans 2ième service, une ou plusieurs personnes  
sfr. 48.00 par personne

## Wildhauptgänge

Wildgeschnetztes mit Wildrahmsauce  
Käse Spätzli, Apfelrotkohl und Waldpilze  
Fr. 38.00

Duo von Hirsch- und Wildschweinfilet mit Waldbeeren-Wildsauce  
Thymian Polenta und Herbstgemüse-Variation  
Fr. 42.50

Hirsch Entrecôte begleitet mit einer Wild-Kirschen-Weinsauce  
Kartoffelgratin und Speckrosenkohl  
Fr. 45.00

Zu allen Wildhauptgängen servieren wir ausserdem  
glasierte Marronis und ein Holunderbirnenschnitz

## Rehrücken «Bürchnerhof »

Plattenservice mit Nachservice, ab 2 Personen  
Fr. 57.00 pro Person

Als Tellergericht, ohne Nachservice, für eine oder mehrere Personen  
Fr. 48.00 pro Person

## Plats de Résistance

**Burger de bœuf "Galloway" de Bürchen aux fromages des alpages  
Buns du pain de notre pays, tomates, cornichons, oignons et salade  
Sauce BBQ et pommes Country-Cut  
sfr. 29.50**

**Entrecôte de boeuf avec légumes grillés  
Frites et beurre aux herbes  
sfr. 41.00**

**Steak de porc „Bürchnerhof“ (250 gr.)  
Sauces diverses  
Légumes d'automne, macédoine des fruits et pommes frites  
sfr. 36.00**

**Poitrine du poulet sésame sur riz tropical avec légumes  
à la sauce de chili-jam  
sfr. 32.50**

**Filet de saumon avec sauce au Pinot blanc  
sur lentilles noires et légumes d'automne  
Fr. 39.00**

## Hauptgänge

**Bürchner-Galloway-Burger mit Alpenkäse überbacken  
Walliser Brot-Buns, Tomate, Essiggurken, Zwiebelringe, Salat  
BBQ-Sauce und Country-Cut-Kartoffeln  
Fr. 29.50**

**Rinds Entrecôte mit Grillgemüse  
Pommes Frites und Kräuterbutter  
Fr. 41.00**

**Schweinesteak „Bürchnerhof“ (250 gr.)  
mit verschiedenen Saucen  
Herbstgemüse, Fruchtschale und Pommes frites  
Fr. 36.00**

**Sesam-Pouletbrust auf Tropical-Gemüse-Reis  
mit Chili-Jam-Sauce  
Fr. 32.50**

**Lachsfilet gebraten mit Pinot-blanc-Sauce  
auf schwarzen Linsen mit Herbstgemüse  
Fr. 39.00**



## Desserts

**Parfait aux fruits des bois  
aux ses fruits et sauce au chocolat  
sfr. 11.50**

**Gâteau au Ziger aux prunes  
avec sauce aux groseilles et glace aux framboises  
sfr. 11.50**

**Coupe Nesselrhode  
Glace à la vanille au meringues maison  
Purée des marrons au Kirsch  
Fr. 11.50**

**Salade de fruits Glace à la vanille et crème  
sfr. 11.50**

**Grand choix de fromages  
sfr. 13.50**

**Demandez notre carte des glaces qui comprend de nombreuses  
et délicates variétés de Mövenpick!**

## Desserts

**Waldbeeren Parfait  
mit seinen Früchten und Schokoladensauce  
Fr. 11.50**

**Ziger Zwetschgen Kuchen  
mit Johannisbeeren Sauce und Himbeeren Eis  
Fr. 11.50**

**Coupe Nesselrhode  
Vanilleeis mit hausgemachten Meringues  
Marronipurée-Streifen mit Kirsch  
Fr. 11.50**

**Obstsalat mit Vanilleeis und Rahm  
Fr. 11.50**

**Reichhaltige Käse-Auswahl  
Fr. 13.50**

**Verlangen Sie unsere Eiskarte  
mit vielen feinen Sorten von Mövenpick!**



Silence-Hotel-Restaurant

**Bürchnerhof**

☞ Bürchen/Wallis  
[www.buerchnerhof.ch](http://www.buerchnerhof.ch)

Regula+Hubert Lehner  
Ronalpstrasse 86  
CH 3935 Bürchen  
Tel. +41 (0)27 934 24 34  
Fax +41 (0)27 934 34 17  
[www.buerchnerhof.ch](http://www.buerchnerhof.ch)  
[info@buerchnerhof.ch](mailto:info@buerchnerhof.ch)

# Sonntags-Menu

**(Beispiel)**

**Asiatische Gemüsesuppe  
oder**

**Salat vom Buffet**

**oder**

**Tagessaft**

**\*\*\***

**Rahmschnitzel mit Früchten**

**Karottengemüse und Penne Nudeln**

**oder**

**Zanderfilet gebraten**

**auf glaciertem Gemüse**

**Kerbelsauce und kleine Kartoffeln**

**\*\*\***

**Holunderparfait**

**Menu complet**

**Fr. 30.--**

**2-Gang-Menu**

**Fr. 25.--**

**Nur Hauptgang**

**Fr. 20.--**