

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 :
Liqueur de coings, élevée au Prosecco
sfr. 9.--

Takaki de chevreuil
(Tranches de chevreuil poêlées au sésame)
Purée des marrons, champignons, persilles, oignons
1 dl Sauvignon blanc, Rouvinez, Sierre

Crème des champignons et poussière des marrons
1 dl Rosé de Chamoson, Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages

Sorbet automne Surprise

Entrecôte de cerf avec sauce au vin
Gratin de pommes de terre et choux de Bruxelles au lard
Marrons glacées et poire au fleur de sureau
1 dl Humagne rouge AOC Valais, A. Mathier, Salgesch

Parfait aux cerises et sauce au chocolat blanc
Mousse au chocolat et poussière de pistache
1 dl Petite Arvine, Vendage flétrie, 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:
Quittenlikör aufgefüllt mit Prosecco
Fr. 9.--

Rehtataki
(kurz angebratene dünne Tranche mit Sesam umrandet)
mit Marroni Püree, Champignons, Petersilie, Zwiebeln
1 dl Sauvignon blanc, Rouvinez, Sierre

Pilzcremesuppe mit Sherry und Marroni Staub
1 dl Rosé de Chamoson, Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages

Herbstsorbet

Hirsch Entrecôte begleitet mit einer Wild-Weinsauce
Kartoffelgratin und Speckrosenkohl
Glasierte Marronis und Holunderbirnenschnitz
1 dl Humagne rouge AOC Valais, A. Mathier, Salgesch

Kirschparfait mit weisser Schokoladensauce
Schokoladenmousse über Pistazienstaub
1 dl Petite Arvine, Vendage flétrie, 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

Tartare mariné au saumon et avocat
Dressing au soja et gingembre et bouquetière de salade

Filet de dorade à la croute des olives
Sauce aux persilles
Patates pillées aux herbes fraîches et julienne des légumes

Crumble des pommes à la glace de rhum-raisin
Garniture d'automne

Menu complet
sfr. 62.00

Gaumenfreuden-Menu

Ein besonderes Esserlebnis
für alle Fischliebhaber

Mariniertes Lachs-Avocado Tartar
Soja-Ingwer Dressing und Salatbouquet

Doradenfilet mit Olivenkruste
Petersiliensauce
Stampfkartoffeln mit frischen Kräutern und Julienne Gemüse

Streuselapfelkuchen mit Rum-Rosineneis
und herbstlicher Garnitur

Menu complet
Fr. 62.00

Salades

Pour des raisons connues, nous nous abstenons de notre buffet de salades jusqu'à nouvel ordre.

Nous vous proposons une alternative :

Variation des différentes salades vertes
avec des tomates cerises, des carottes, des concombres
des herbes fraîches de notre jardin, des graines de tournesol
et le dressing français

sfr. 10.00

Plats végétariens

Tagliatelle au citron
Pesto au noix et Chilly et roquette
Petite portion sfr. 14.00
Grande portion come plât principale sfr. 22.00

Spätzli « Maison » au fromage de nos alpes
Oignons poêlés et Compote au poires et pommes
Fr. 22.00

Assiette de chasse « Végétarien »
Choux rouges aux pommes, Choux de Bruxelles, Champignons du bois
Marrons glacées, Poire au sureau
Spätzli au fromage et gratin des pommes de terre
sfr. 28.00

Salate

Aus bekannten Gründen verzichten wir bis auf weiteres
auf unser Salatbuffet.

Wir bieten Ihnen als Alternative an:

Variation von verschiedenen grünen Salaten
mit Cherry-Tomaten, Karotten, Gurken,
frischen Kräutern aus unserem Garten, Sonnenblumenkerne
und französischem Dressing

Fr. 10.00

Vegetarische Gerichte

Zitronentagliatelle
mit Walnuss-Chilly-Pesto und Rucola
als Vorspeise Fr. 14.00
als Hauptgang Fr. 22.00

Hausgemachte Spätzli mit Walliser Alpenkäse überbacken
Röstzwiebeln und Birnen-Apfel-Kompott
Fr. 22.00

«Vegi-Wilderer»
Wild-Beilagenteller mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Waldpilzen
glasierte Marroni, Holunderbirne
Käsespätzli und Kartoffel-Gratin
Fr. 28.00



Soupes et entrées

Crème des champignons et poussière des marrons
sfr. 11.50

Essence de la chasse et quenelle au beurre
sfr. 11.50

Soupe du jour (selon offre)
sfr. 9.50

Takaki de chevreuil
(Tranches de chevreuil poêlées au sésame)
Purée des marrons, champignons, persilles, oignons
sfr. 22.00

Vitello Tonnato
Tranches de veau et sauce au thon et capres
sfr. 21.50

Tartare mariné au saumon et avocat
Dressing au soja et gingembre et bouquetière de salade
sfr. 21.50

Suppen und Vorspeisen

Pilzcremesuppe mit Sherry und Marroni Staub
Fr. 11.50

Wildessenz mit Butter Nockerln
Fr. 9.50

Tagessuppe (je nach Angebot)
Fr. 9.50

Rehtataki
(kurz angebratene dünne Rehfleischscheiben mit Sesam umrandet)
mit Marroni Püree, Champignons, Petersilie, Zwiebeln
Fr. 22.00

Vitello Tonnato
Fein geschnittene Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
Fr. 21.50

Mariniertes Lachs-Avocado Tartar
Soja-Ingwer Dressing und Salatbouquet
Fr. 21.50

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

Steak de porc „Bürchnerhof“ (250 gr.)
Sauce BBQ-et sauce aux herbes maison
Légumes méditerranés au vinaigre de Sherry
Macédoine des fruits et pommes rissolés
sfr. 36.00

Filet de bœuf aux épices maison
et sauce au poivre noir
Gratin des pommes de terre et ragout aux courgettes et tomates
Fr. 47.00

Filet de dorade à la croute des olives
Sauce aux persilles
Patates pillées aux herbes fraîches et julienne des légumes
Fr. 39.00

Hauptgänge

Bürchner-Galloway-Burger mit Alpenkäse überbacken
Walliser Brot-Buns, Tomate, Essiggurken, Zwiebelringe, Salat
BBQ-Sauce und Pommes-frites
Fr. 29.50

Schweinesteak „Bürchnerhof“ (250 gr.)
Hausgemachte BBQ- und Kräutersauce
Mediterranes Gemüse mit Sherry-Essig
Fruchtschale und Bratkartoffeln
Fr. 36.00

Rindsfilet mit hausgemachter Gewürzmischung
schwarze Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Zucchetti-Tomatenragout
Fr. 47.00

Doradenfilet mit Olivenkruste
Petersiliensauce
Stampfkartoffeln mit frischen Kräutern und Julienne Gemüse
Fr. 39.00



Plats de Résistance «Chasse»

Burger de la chasse de Bürchen aux fromages des alpages
Buns du pain de notre cuisine
Tomates, cornichons, oignons et salade
Sauce BBQ et croquettes au Rösti
sfr. 29.50

Emincé de la chasse de Bürchen avec sa sauce crémente
Polenta aux tomates secs
Choux rouge aux pommes et Champignons du bois
Marrons glacées et poire au fleur de sureau
sfr. 38.00

Entrecôte de cerf avec sauce au vin
Gratin de pommes de terre et choux de Bruxelles au lard
Marrons glacées et poire au fleur de sureau
sfr. 45.00

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

Wildburger «Bürchnerhof» mit Fleisch aus Bürchner Jagd
Selbstgebackene Brot-Buns mit Randen eingefärbt
Tomate, Essiggurken, Zwiebelringe, Salat
BBQ-Sauce und Rösti-Kroketten
Fr. 29.50

Wildgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce
Polenta mit getrockneten Tomaten
Apfelrotkohl und Waldpilze
glasierte Marronis und Holunderbirnenschnitz
Fr. 38.00

Hirsch Entrecôte begleitet mit einer Wild-Weinsauce
Kartoffelgratin und Speckrosenkohl
glasierte Marronis und Holunderbirnenschnitz
Fr. 45.00

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

Desserts

Tartelette tiède au chocolat
Compote des prunes et glace au marron
sfr. 12.50

Parfait aux cerises et sauce au chocolat blanc
Mousse au chocolat et poussière de pistache
sfr. 12.50

Crumble des pommes à la glace de rhum-raisin
Garniture d'automne
sfr. 12.50

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

Desserts

Warmes Schokoladentörtchen
mit Zwetschgenkompott und Marronieis
Fr. 12.50

Kirschen Parfait mit weisser Schokoladensauce
Schokoladenmousse mit Pistazienstaub
Fr. 12.50

Streuselapfelkuchen mit Rum-Rosineneis
und herbstlicher Garnitur
Fr. 12.50

Coupe Nesselrhode
Vanilleeis mit hausgemachten Meringues
Marronipurée mit Kirsch
Fr. 11.50

Obstsalat mit Vanilleeis und Rahm
Fr. 11.50

Reichhaltige Käse-Auswahl
Fr. 13.50