

CHERS CLIENTS, CHERS AMIS DU RESTAURANT

Nous sommes ravis de vous accueillir parmi nous - profitez des créations de notre chef et de son équipe !

Notre offre di plaisir culinaire :

Créez votre propre menu préféré, en choisissant simplement parmi les plats suivants :

3 plats (soupe ou entrée, plat principal, dessert)

CHF 65.00

4 plats (soupe, entrée, plat principal, dessert)

CHF 78.00

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

Prodega à Gamsen

Trieguhof Bürchen

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.

LIEBE GÄSTE & GENIESSER

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

Unser Genuss-Angebot:

Stellt Euer Lieblingsmenu selbst zusammen, einfach aus den nachfolgenden Gerichten auswählen:

3 Gänge (Suppe oder Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

CHF 65.00

4 Gänge (Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

CHF 78.00

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

Prodega in Gamsen

Trieguhof Bürchen

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.

MENU «HEURE DE GLOIRE»

Pour l'apéritif

La liqueur de coing de Regi & Gregi complétée par du Prosecco

Soupe au fromage

Infusion des truffes | oignons rôtis
Clos de Corbassières, Domaine Cornulus



Tataki de saumon au sésame

Avocat | tomates | salade avec fruits secs
Syrée, Boven



Sorbet d'hiver

Prosecco



Filet de bœuf

Sauce au porto | gratin de pommes de terre thym | légumes glacés
Diolinoir, Fin Bec



Brownie au chocolat

Caramel liquide | Sorbet à la framboise
Florence, famille Marx

STERNSTUNDEN-MENU

Zum Aperero

Regi & Gregis Quittenlikör aufgefüllt mit Prosecco

Käsesuppe

Trüffel Infusion | Röstzwiebeln
Clos de Corbassières, Domaine Cornulus



Lachstataki in Sesam

Avocado | Tomaten | Salat mit Dörrfrüchten
Syrée, Boven



Wintersorbet

Prosecco



Rindsfilet

Portweinsauce | Thymian Kartoffelgratin | glasiertes Babygemüse
Diolinoir, Fin Bec



Schoko Brownie

Flüssiges Caramel | Himbeersorbet
Florence, Familie Marx

Menu complet avec vin	CHF 115.00
Menu complet sans vin	CHF 84.00

Menu complet mit Wein	CHF 115.00
Menu complet ohne Wein	CHF 84.00

SOUPE

Soupe au fromage

infusion des truffes | oignons grillés

CHF 11.50

Crème à la tomate

infusion de basilic | crème | biscuits au parmesan

CHF 10.50

Soupe du jour (selon l'offre)

CHF 9.50

SALADES

Salade verte

CHF 9.50

Salade mixte

CHF 10.00

Servi avec un choix des sauces :

Français

Italien

"Dressing du Bürchnerhof"

SUPPE

Käsesuppe

Trüffel Infusion | Röstzwiebeln

CHF 11.50

Tomatencremesuppe

Basilikum Infusion | Rahm | Parmesan cracker

CHF 10.50

Tagessuppe (je nach Angebot)

CHF 9.50

SALATE

Grüner Salat

CHF 9.50

Gemischter Salat

CHF 10.00

Dazu eine Auswahl von Saucen:

Französisch

Italienisch

«Bürchnerhof-Dressing»

STARTERS



Tataki de saumon au sésame

Avocat | tomates | Salade avec fruits secs

CHF 22.00

Vitello Tonnato

Veau en fines tranches | sauce au thon | câpres

CHF 21.50

Crevettes

beurre à l'ail | toast

CHF 21.50

VORSPEISEN



Lachstataki in Sesam

Avocado mit Tomaten | Salat mit Dörrfrüchten

CHF 22.00

Vitello Tonnato

Fein geschnittene Kalbsscheiben | Thunfischsauce | Kapern

CHF 21.50

Crevetten

Knoblauchbutter | Toastbrot

CHF 21.50

VIANDE

Bürchner-Galloway-Burger

Fromage d'alpage | brioches valaisannes | rondelles d'oignon

Sauce barbecue et frites

CHF 29.50

Steak de porc "Bürchnerhof" (250 gr.)

Légumes | variation de fruits | frites

BBQ et sauce aux herbes

CHF 36.00

Filet de bœuf

Sauce au porto | gratin de pommes de terre thym | légumes glacés

CHF 47.00

Entrêcote de bœuf

3 sauce au poivre | pommes de terre sautées au lard | légumes grillés |

beurre aux herbes

CHF 42.50

Steak d'agneau en croûte de pistaches

Réduction de vin rouge aux baies | épinards à l'ail | pommes de terre au

romarin

CHF 45.00

FLEISCH

Bürchner-Galloway-Burger

Alpenkäse | Walliser Buns | | Zwiebelringe | Salat

BBQ-Sauce und Pommes Frites

CHF 29.50

Schweinesteak „Bürchnerhof“ (250 gr.)

Gemüse | Fruchtvariation | Pommes Frites

BBQ- und Kräutersauce

CHF 36.00

Rindsfilet

Portweinsauce | Thymian Kartoffelgratin | glasiertes Babygemüse

CHF 47.00

Rindsentrêcote

3 Pfeffersauce | Bratkartoffeln mit Speck | Grillgemüse | Kräuterbutter

CHF 42.50

Lammkaree in Pistazienkruste

Rotweinreduktion mit Beeren | Knoblauchspinat | Rosmarin Kartoffeln

CHF 45.00

POISSON

Filet de dorade en croûte d'olives

sauce au persil | purée de pommes de terre | julienne de légumes
CHF 39.00

Filet de saumon en croûte d'amandes

sauce aux fruits de la passion | polenta | légumes d'hiver
CHF 42.00

PLAT VÉGÉTARIANS

Tagliatelles au citron

Pesto aux noix et au chili | roquette
en tant que starter CHF 14.00
comme plat principal CHF 22.00

Risotto au safran

oeuf poché | épinards
CHF 22.50

Veggi Burger

Pain rose | galette de légumes | sauce au yaourt | aïoli | salade
Croquettes
CHF 28.00

FISCH

Doradenfilet in Olivenkruste

Petersiliensauce | Stampfkartoffeln | Gemüse Julienne
CHF 39.00

Lachsfilet in Mandelkruste

Passionsfruchtsauce | Polenta | Wintergemüse
CHF 42.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Zitronentagiatelle

Walnuss-Chilli-Pesto | Rucola
als Vorspeise CHF 14.00
als Hauptgang CHF 22.00

Safran Risotto

pochiertes Ei | Spinat
CHF 22.50

Veggi Burger

Pink Bun | Patty | Grillgemüse | Yogurtsauce | Aioli | Salat
Röstikroketten
CHF 28.00

DESSERTS

Soufflé au chocolat blanc

Pépites de chocolat noir | Sorbet à l'abricot
(dure environ 20min)
CHF 13.50

Cheesecake

Sauce aux baies de la forêt | Croquant
CHF 11.50

Parfait d'hiver

cerises | cannelle | sauce au chocolat blanc
mousse au chocolat | poussière de pistache
CHF 12.50

Brownie au chocolat

Caramel liquide | sorbet à la framboise
CHF 11.50

Salade de fruits

Glace à la vanille | Crème
CHF 11.50

Une riche sélection de fromages

CHF 13.50

DESSERTS

Weisses Schoko Soufflé

Dunkle Schokostückchen | Aprikosensorbet
(dauert ca. 20min)
CHF 13.50

Cheesecake

Waldbeersauce | Croquant
CHF 11.50

Winter Parfait

Kirschen | Zimt | weisser Schokoladensauce
Schokoladenmousse | Pistazienstaub
CHF 12.50

Schoko Brownie

Flüssiges Caramel | Himbeersorbet
CHF 11.50

Fruchtsalat

Vanilleglace | Rahm
CHF 11.50

Reichhaltige Käse-Auswahl

CHF 13.50

