



BÜRCHNERHOF

GENUSS | BERGE | GLÜCK

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 :

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,

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 « maison » de Regi & Gregi complétée par du Prosecco

Crème de poireaux

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'été

Prosecco



Filet de bœuf

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

Diolinoir, Fin Bec



Brownie au chocolat

Caramel liquide | Sorbet à la framboise

Florence, famille Marx

STERNSTUNDEN-MENU

Zum Apero

Regi & Gregis hausgemachter Likör aufgefüllt mit Prosecco

Lauchcremesuppe

Trüffel Infusion | Röstzwiebeln

Clos de Corbassières, Domaine Cornulus



Lachstataki in Sesam

Avocado | Tomaten | Salat mit Dörrfrüchten

Syrée, Boven



Sommersorbet

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

SOUPES

Crème de poireaux

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

**Vous êtes invités à vous servir
à notre buffet de salades**

CHF 12.00

Servi avec un choix des sauces :

Français

Italien

"Dressing du Bürchnerhof"

SUPPEN

Lauchcremesuppe

Trüffel Infusion | Röstzwiebeln

CHF 11.50

Tomatencremesuppe

Basilikum Infusion | Rahm | Parmesan cracker

CHF 10.50

Tagessuppe (je nach Angebot)

CHF 9.50

SALATE

**Gerne können Sie sich an
unserem Salatbuffet bedienen.**

CHF 12.00

Dazu eine Auswahl von Saucen:

Französisch

Italienisch

«Bürchnerhof-Dressing»

STARTERS



Tataki de saumon au sésame

Avocat | tomates | Salade avec fruits secs
CHF 22.00

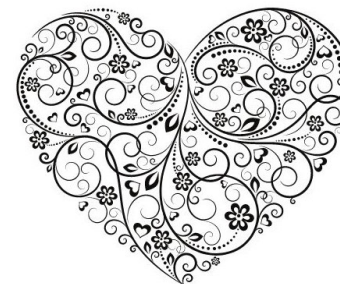
Vitello Tonnato

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 au thym | légumes glacés
CHF 47.00

Entrêcote de bœuf

Croute aux herbes et vinaigre | pommes de terre au four | épinards
CHF 42.50

Carré d'agneau en croûte des persilles

Sauce à la thymine | Risotto aux champignons | Petite carotte
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

Essig-Kräuter Kruste | Ofenkartoffeln | Blattspinat
CHF 42.50

Lammkaree in Petersilienkruste

Thymiansauce | Pilzrisotto | glasierte Babyrüebli
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

FISCH

Doradenfilet in Olivenkruste

Petersiliensauce | Stampfkartoffeln | Gemüse Julienne
CHF 39.00

Lachsfilet in Mandelkruste

Passionsfruchtsauce | Polenta | Wintergemüse
CHF 42.00

PLAT VÉGÉTARIENS

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

Œuf poché | épinards
CHF 22.50

Veggi Burger

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Zitronentagliatelle

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'été

Fraises | sauce au chocolat

Mousse au chocolat blanc

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

Sommer Parfait

Erdbeeren | Schokoladensauce

weisses Schokoladenmousse

CHF 12.50

Schoko Brownie

Flüssiges Caramel | Himbeersorbet

CHF 11.50

Fruchtsalat

Vanilleglace | Rahm

CHF 11.50

Reichhaltige Käse-Auswahl

CHF 13.50