



BÜRCHNERHOF

GENUSS | BERGE | GLÜCK

NATURKÜCHE

REGIONAL | PUR | AUTHENTISCH

# LIEBE GÄSTE & GENIESSER

Wir freuen uns sehr, Euch bei uns zu haben –  
& wünschen unvergessliche Momente im Bürchnerhof!

---

## GENUSS ANGEBOT

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

**3 Gänge** (Suppe oder Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
CHF 75.00

**4 Gänge** (Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
CHF 82.00

---

## UNSERE PRODUKTE

### Hahnenwasser

50% der Einnahmen spenden  
wir an  
Viva con Aqua Schweiz

### Wein

Hervorragende Weine von  
Walliser Weinbauern

### Bier

Bürchner Bier  
Gisela & Thomas Lehner

### Eier

Geflügelfarm, Naters  
Familie Salzmann

### Käse

Bergkäse & Racelettekäse  
Felicitas Fasel, Bürchen

### Frisches Heu

Von den Bürchner Wiesen

### Galloway Fleisch

Trieguhof Bürchen  
Sandra & Matthias Gattlen

### Brot

Bäckerei Zenhäusern

### Hauswürste

Familie Ammann  
Turtmann

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 unseren langjährigen Lieferanten sowie von der Prodega Gamsen.

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, Euch darauf aufmerksam zu machen, dass ausländisches Fleisch/Fisch mit „Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein könnte“.

---

Bitte informieren Sie uns über Allergien & Intoleranzen,  
wir geben gerne Auskunft über die Zutaten der Gerichte.

# CHERS CLIENTS, CHERS AMIS DU RESTAURANT

Nous sommes ravis de vous accueillir parmi nous - profitez des créations de notre chef Ralf Luether 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 75.00

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

CHF 82.00

---

### 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.

# STERNSTUNDEN – MENU

**Zum Aperero**  
*Sommercüpli*

**Büchner Heusuppe**  
mit Trockenfleisch  
*Johannisberg, Fin Bec*



**Hausgebeizter Lachs**  
mit Blattsalat & Dill-Senf-Sauce  
*Oeil de perdrix, Albert Mathier*



**Apfelsorbet mit Sommertrüffel**  
*Prosecco*



**Rindsfilet Medallions**  
mit Selleriepüree an Trüffelsauce & Pommes Dauphine  
*Merlot, Leo Mengis*



**Dessert Variation**  
*Blanc de glace, Gregor Kuonen*

---

Menu complet mit Wein  
Menu complet ohne Wein

CHF 115.00  
CHF 84.00

# MENU

## « HEURE DE GLOIRE »

Pour l'apéritif

*Prosecco d'été*

**Soupe au foin de Bürchen**

Viande séchée

*Johannisberg, Fin Bec*



**Saumon mariné maison**

Salade verte | Sauce à la moutarde et aneth |

*Oeil de perdrix, Albert Mathier*



**Sorbet aux pommes et aux truffes d'été**

*Prosecco*



**Médallions de filet de bœuf**

Purée aux céleris | Sauce au Truffes | Pommes Dauphine

*Merlot, Leo Mengis*



**Variation de desserts**

*Blanc de glace, Gregor Kuonen*

---

Menu complet avec vin

CHF 115.00

Menu complet sans vin

CHF 84.00

# SUPPEN



**Bürchner Heusuppe**  
mit Trockenfleisch  
CHF 11.50

**Walliser Weissweinsuppe**  
mit Hobelkäse  
CHF 10.50

**Tagessuppe**  
jeden Tag was Neues  
CHF 9.50

# SALAT



**Gerne könnt Ihr Euch an  
unserem Salatbuffet bedienen.**  
CHF 12.00

# SOUPES



## **Soupe au foin de Bürchen**

Viande séchée

CHF 11.50

## **Soupe au vin blanc du Valais**

Fromage râpé

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

# VORSPEISEN



## **Hausgebeizter Lachs**

mit Blattsalat & Dill Senf Sauce

CHF 22.00

## **Warmer Ziegenkäse**

mit Sirup & Pesto von Fichtenspitzen

CHF 19.50

## **Blini Trio**

mit Lachs, Flusskrebse & Forellenkaviar

CHF 24.00

## **Rindszungen Carpaccio**

mit Hobelkäse & Fenchelsalat

CHF 19.00



# STARTERS



## **Saumon mariné maison**

Salade verte et sauce à la moutarde et aneth

CHF 22.00

## **Fromage tiède de chèvre**

au sirope et pointes d'épinette

## **Trio des blinis**

Saumon, Ecrevisses et Caviar de truite

CHF 24.00

## **Carpaccio de langue de bœuf**

Fromage râpé et salade aux fenouils

CHF 19.00

# FLEISCH



## **Bürchner-Galloway-Burger**

Alpenkäse | Walliser Buns | Zwiebeln | Tomaten

BBQ-Sauce und Pommes Frites

CHF 29.50

## **Rahmschnitzel**

mit Nudeln & Gemüse

CHF 29.00

## **Filet vom Kaninchen**

mit Schupfnudeln & Estragon Sauce

CHF 32.00

## **Perlhuhnbrust Supreme**

mit Rüeblipuree, Mandelbällchen & Vanillezucchetti

CHF 39.00

## **Rindsfilet Medallions**

mit Selleriepüree an Trüffelsauce & Pommes Dauphine

CHF 52.00

## **Lammentrecôte in Kräuterkruste**

mit Knoblauchjus & Pistazienrisotto

CHF 45.00

# VIANDE



## **Bürchner-Galloway-Burger**

Fromage d'alpage | brioches valaisannes | rondelles d'oignon  
Sauce barbecue et frites maison

CHF 29.50

## **Escalope à la crème**

Nouilles et légumes

CHF 29.00

## **Filet de lapin**

Nouilles en pâte de pommes de terre et sauce à l'estragon

CHF 32.00

## **Suprême de pintadeau**

Purée aux carottes, Boulettes aux amandes et courgettes à la vanille

CHF 39.00

## **Médillons de filet de bœuf**

Purée aux céleris | Sauce au Truffes | Pommes Dauphine

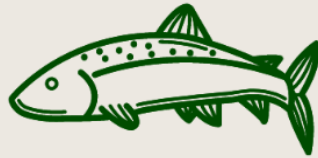
CHF 52.00

## **Carré d'agneau dans la croûte des herbes**

Jus d'ail et Risotto aux pistaches

CHF 45.00

# F I S C H



## **Zanderfilet**

mit Kartoffel-Lauch Ragout & Sommergemüse

CHF 36.00

## **Variation von Lachs & Jakobsmuschel**

mit Kartoffelsoufflé & Safransauce

CHF 42.00

# V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E



## **Sellerie Piccata**

auf Tomatenspaghetti

CHF 29.00

## **Grünkernbratling Walliser Art**

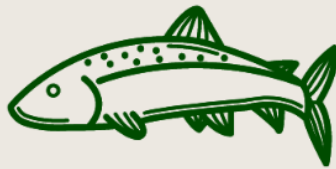
mit Haselnussnudeln

CHF 24.00

## **Frischkäserisotto**

CHF 22.50

# POISSON



## **Filet de sandre**

au ragout des poireaux et pommes de terre et légumes d'été

CHF 36.00

## **Variation de Saumon et Moules St. Jacques**

Soufflé de pommes de terre et sauce au safran

CHF 42.00

# PLAT VÉGÉTARIENS



## **Piccata au céleri**

Spaghetti et sauce aux tomates

CHF 29.00

## **Rôti de blé vert à la valaisanne**

Nouilles aux noisettes

CHF 24.00

## **Risotto aux fromages fraiches**

CHF 22.50

# DESSERTS



**Roggenbrot Mousse**  
auf Apfelkompott  
CHF 13.50

**Halbgefrorenes aus hausgemachtem Tannenhonig**  
mit Früchten  
CHF 16.50

**Löwenzahnblüten Parfait**  
an Himbeermark  
CHF 14.50

**Fruchtsalat**  
Vanilleglace | Rahm  
CHF 11.50

**Reichhaltige Käse-Auswahl**  
CHF 13.50

**Walliser Sii (mit Roggenbrot und Wein)**  
(nur auf Vorbestellung am Vortag)  
CHF 11.50

# DESSERTS



## **Mousse au pain seigle**

Compote des pommes

CHF 13.50

## **Marquise Maison au miel de sapin**

aux fruits

CHF 16.50

## **Parfait aux fleurs de pissenlits**

Pulpe de framboise

CHF 14.50

## **Salade des fruits**

Glacé à la vanille et Chantilly

CHF 11.50

## **Variation riche des fromages**

CHF 13.50

## **«Sii» valaisanne (pain seigle et vin)**

(Seulement sur réservation la veille)

CHF 11.50