



WINTER

2022 / 2023

LIEBE GÄSTE & GENIESSER

Wir freuen uns, Ihnen unser Sternstundenmenü mit Weinbegleitung sowie unser Abendlich wechselndes 4- Gang-Geniessermenü bestehend aus einer Auswahl an traditionellen Gerichten und verschiedenen Kreationen aus der Bürchnerhof Küche anzubieten.

Gerne können Sie Ihr eigenes Menü aus der Klassiker Karte wählen und mit dem Geniessermenü verbinden.

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

Konfi & Zucchetti Süss Sauer

Regi & Gregi

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.
Unsere Fleisch- & Fischprodukte haben folgenden Ursprung:

Rind - CH	Kalb - CH	Schwein - CH	Crevetten - VN	Skrei- IS	Ente - FR	Egli - DE
Pangasius - VN	Thunfisch - VN	Zander - PL	Barramundi - VN	Lachs . NO	Kaninchen - CZE (Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform)	Lamm - CH
Wir sind gesetzlich verpflichtet, Euch darauf aufmerksam zu machen, dass ausländisches Fleisch/Fisch mit „Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein könnte“.						

Wir kochen mit viel Liebe & Leidenschaft:

Unsere Produkte können folgende **Allergene** enthalten:

Glutenhaltiges Getreide	Krebs- & Weichtiere	Eier	Milch	Haltschalenobst	Sojabohnen
Erdnüsse	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse
Paranüsse	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Sesamsamen	Senf	Sellerie
Lupien	Schwefeldioxid	Sulfite	... sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		

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

UNSERE KLASSIKER

VORSPESIEN

Randen Espuma

Karamellierter Ziegenkäse | Pumpernickel | Walnüsse

Rindstatar

Senf Ei Creme | Federkohlglace | Sardellen

H A U P T G Ä N G E

Bürchnerhof Galloway Burger

Pommes | Tomaten | Bürchner Bergkäse

Schnitzel

Pommes

Rindsfilet

Portweinsauce | Umami vom Knoblauch | Zwiebelconfit |
Wintergemüse | Kartoffelstampf
(Aufpreis CHF 20.00)

Sellerie Cordonbleu

Emmentaler | Apfel Chutney |
Kichererbsencreme | Kartoffelstampf | Petersilie

D E S S E R T

Birnen Traum

Mandeln | Cookies | Orangen | Vanille Sauce
Marzipan | Bratapfelglace

Schoko Fondue

mit Früchten
(für 2 Personen)

Hauptgang CHF 32.00

2 Gänge CHF 45.00

3 Gänge CHF 55.00

4 Gänge CHF 65.00

NOS CLASSIQUES

H O R S - D ' Œ U V R E

Espuma de betterave

Fromage de chèvre caramélisé | Pumpernickel | Noix

Tartare de bœuf

Crème d'œuf à la moutarde | Glace au chou plume | Anchois

P L A T S P R I N C I P A U X

Burger Galloway du Bürchnerhof

Frites | Tomates | Fromage de montagne Bürchner

Escalope de porc

Frites

Filet de bœuf

Sauce au porto | Umami de l'ail | Confit d'oignons |
Légumes d'hiver | Purée de pommes de terre
(supplément de CHF 20.00)

Cordon-bleu de céleri

Emmental | Chutney de pommes |
Crème de pois chiches | Purée de pommes de terre | Persil

D E S S E R T

Rêve de poires

Amandes | Cookies | Oranges | Sauce vanille
Pâte d'amande | Glace aux pommes au four

Fondue au chocolat

avec des fruits
(pour 2 personnes)

plat principal CHF 32.00
2 plats CHF 45.00
3 plats CHF 55.00
4 plats CHF 65.00

OUR CLASSICS

S T A R T E R S

Beetroot Espuma

Caramelised goat's cheese | pumpernickel | walnuts

Beef tartare

Mustard Egg Cream | Spring Cabbage Glace | Anchovies

M A I N C O U R S E S

Bürchnerhof Galloway Burger

Fries | Tomatoes | Bürchner Mountain Cheese

Schnitzel

French fries

Beef Fillet

Port Wine Sauce | Umami of Garlic | Onion Confit |
Winter vegetables | Mashed potatoes
(Surcharge CHF 20.00)

Celery Cordonbleu

Emmental | Apple Chutney |
Chickpea cream | Mashed potato | Parsley

D E S S E R T

Pear Dream

Almonds | Cookies | Orange | Vanilla Sauce
Marzipan | Baked Apple Glace

Chocolate Fondue

with fruits
(for 2 persons)

Main course CHF 32.00

2 courses CHF 45.00

3 courses CHF 55.00

4 courses CHF 65.00

WINE & DINE

Pour l'apéritif

Le mousseux d'hiver de Gregi



Petite soupe

avec raviolis à la ricotta maison

Riesling, Cave du Rhodan Salquenen



Puma de betterave rouge

Salade de fenouil & chou rouge

Rosé de Chamoson, Gaillard



Sorbet aux pruneaux

Prosecco



Filet de bœuf

sauce au porto | umami d'ail | confit d'oignons

Légumes d'hiver | Purée de pommes de terre

Diolinoir, Fin Bec



Rêve de poires

Amandes | Cookies | Oranges | Sauce vanille

Florence, R. Marx Termen

Menu complet avec vins

CHF 115.00

Menu complet sans vins

CHF 84.00

WINE & DINE

With the aperitif

Gregi's Winter Bubbles



Little soup

with homemade ricotta ravioli

Riesling, Cave du Rhodan Salgesch



Beetroot spuma

Fennel & red cabbage salad

Rosé de Chamoson, Gaillard



Plum sorbet

Prosecco



Beef fillet

Port wine sauce | Umami of garlic | Onion confit

Winter vegetables | mashed potatoes

Diolinoir, Fin Bec



Pear Dream

Almonds | Cookies | Oranges | Vanilla Sauce

Florence, R. Marx Termen

Menu complet with wine

CHF 115.00

Menu complet without wine

CHF 84.00

WINE & DINE

Zum Aperero

Gregi's Wintercüpli



Süppchen

mit Hausgemachtem Ricotta Ravioli

Riesling, Cave du Rhodan Salgesch



Randenespuma

Fenchel & Rotkohl Salat

Rosé de Chamoson, Gaillard



Zwetschgensorbet

Prosecco



Rindsfilet

Portweinsauce | Umami vom Knoblauch | Zwiebelconfit

Wintergemüse | Kartoffelstampf

Diolinoir, Fin Bec



Birnen Traum

Mandeln | Cookies | Orangen | Vanille Sauce

Florence, R. Marx Termen

Menu complet mit Wein

CHF 115.00

Menu complet ohne Wein

CHF 84.00

