

# Apéro und Bankettvorschläge

## «Vom Fäld of de Täller»



Herzlich Willkommen auf dem Burgrain!

Wir freuen uns darauf, euch bei uns zu begrüßen und gemeinsam mit euch euren Anlass zu gestalten. Hier präsentieren wir unser Bankettangebot als Baukasten frei kombinierbar nach Lust und Laune – sei es für einen herzhaften Aperitif, ein festliches Menü oder ein unkompliziertes Schöpfgericht. Wenn euch etwas fehlt oder ihr aussergewöhnliche Ideen habt, lasst es uns wissen. Unsere Restaurantleitung und Küchenchef freuen sich, mit euch euren Anlass zu gestalten und ein entsprechendes Angebot auszuarbeiten.

In unseren Gerichten steckt ganz viel von hier. Wir verwenden fast ausschliesslich Zutaten in Bio-Qualität und dürfen uns so stolz eine «3-Sterne Bio Cuisine» nennen. Denn Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. So ist es für uns selbstverständlich, dass wir kurze Transportwege bevorzugen, saisonal kochen und unseren Gästen schmackhafte Hofspezialitäten servieren können. In unserer Küche wird mindestens zu 90% mit Bio-zertifizierten Produkten gearbeitet, von denen mindestens 60% mit der Bio Suisse Knospe ausgezeichnet sind.

## Üsi Deklaration

### Üsi Fleischprodukt

Trockenfleischprodukte/Würste – werden auf dem Burgrain hergestellt und verarbeitet aus Schweizer Fleisch.

Unser Rind- und Schweinefleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Das Fleisch vom Bruderhahn beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

### Üsi Milchprodukt

Käse, Joghurt, Anke und weitere Milchprodukte werden grösstenteils aus hofeigener Milch in unserer Käserei hergestellt.

### Üses Brot und Backware

Von Hofbrot über Grissini bis zur Linzertorte werden in unserer Bäckerei feinste Backwaren mit viel Liebe und Handarbeit hergestellt.

### Üsi Hühner ond Bienli

Fleissig sind sie, unsere Hühner und Bienen. Von ihnen stammen unsere Freiland Eier sowie unser Honig.

### Vo üsne Partner

Was wir nicht direkt auf unserem Hof herstellen, beziehen wir von einem unserer vielen Partner aus der ganzen Zentralschweiz.

Unter anderem unser frisches Gemüse, kaltgepresste Öle oder auch feine Konfi's für unser Zmorge.


Es ist möglich, dass bei Engpässen Zutaten aus Knospe in Umstellung verwendet werden.



# Apéro



















## Apéro Päckli

pro Person

<b>Zum dri länge</b> 	9.50
Chäsmöckli vo eusem Burgrain Bläsi, huusgmachti Grissini und Gewürz-Baumnüsse	
<b>Zum höckle</b>	22.50
Chäsmöckli vo eusem Burgrain Bläsi, huusgmachti Grissini und Gewürz-Baumnüsse Gemüse-Stängeli mit Kräuterquark Auswahl Trockenfleisch aus unserer Fleischmanufaktur	
<b>Zum Fäschte</b>	29.00
Chäsmöckli vo eusem Burgrain Bläsi, huusgmachti Grissini, Gewürz-Baumnüsse Gemüse-Stängeli mit Kräuterquark Auswahl von Trockenfleisch aus unserer Fleischmanufaktur Chäschüechli 3 Hofbrot Crostini mit Rindstatar	



## Zum dezue näh

pro Person

<b>Huusgmachti Grissini (4 Stk.)</b>  	2.00
<b>Gewürz-Baumnüsse (50g)</b>   	3.00
<b>Chäsmöckli vom rezente Bläsi (50g)</b>  	4.50
<b>Trockenfleisch aus unserer Fleischmanufaktur (50g)</b>  	9.50
<b>Süss-Sauer gepiktes Gemüse (50g)</b>   	4.50
<b>E halbe Chäschueche</b> 	3.00
<b>Gmüesstängeli mit Kräuterquark</b>  	3.50
<b>Hofbrot Crostini</b>	
mit Rindstatar (3 Stk.) 	6.00
mit Kräuterquark (3 Stk.) 	3.50
<b>Flammkuchen</b>	
«Vom Feld» mit Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln, Riibchäs (für ca. 6 Personen) 	16.50
«Vom Hof» mit Trockenfleisch, Suurrahm, Zwiebeln, Riibchäs (für ca. 6 Personen)	19.50
<b>Saisonale Suppe kalt oder warm</b>	3.00







# Vorspeise

<b>Salat Schüssel</b>  (wird zum selber Schöpfen auf den Tisch gestellt) Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
<b>Kleiner grüner Salat</b>  (wird angerichtet serviert)	8.50
<b>Us em saisonale Suppetopf</b> (wird angerichtet serviert)	8.50
<b>Flädli-suppe</b> Rindsbouillon und Gemüse	12.00



# Hauptgang

## Vegetarisch

<b>Saisonale Pasta</b> 	24.00
<b>Gebackener Polentawürfel</b>   mit Raclette Chäs gefüllt, Hofgemüse und Kräutersauce	28.50
<b>Kornotto mit Pilzen</b>  Hobelchäs und Hofgemüse	22.00

## Fleisch

<b>Bruno's Hackbraten mit Süssmostsauce</b>	28.00
<b>Piccata vom Bruderhahn mit Tomatensauce</b>	34.00
<b>Fleischvögel mit Senfsauce</b>	29.00
<b>Nierstück vom Säuli mit Baumnusskruste, mit Bratenjus</b>	36.00
<b>Filet vom Säuli mit Kräuterjus</b>	45.00
<b>Cordon Bleu vom Säuli mit Raclette Chäs und Schinnespäck</b>	38.50
<b>Rindsbraten 12h geschmort, mit Bratenjus</b>	34.00
<b>Rindsentrecôte mit Rotweinjus</b>	48.00



Bei allen Gerichten ist Hofgemüse + 1 Beilage nach Wahl inklusive.

### Beilagen zur Auswahl:

- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Bramata Polenta
- Kornotto
- Pommes Frites
- Verschiedene Dinkelteigwaren



### Schöpfgerichte à Discretion (wird in der Schüssel zum Teilen serviert)

<b>Chastele-Magronen</b>  UrDinkel-Hörnli, Chäsauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	26.50 +3.50
<b>Kornotto mit Pilzen</b>  Hobelchäs und Hofgemüse	27.00
<b>Fleischkügel mit Rahmsauce</b> Kartoffelstock und Hofgemüse	30.00

# Dessert

<b>Burgrain Meringue</b>	9.50
Nidle und saisonale Früchte mit 1 Kugel Vanille Glace	+ 4.50
<b>Früchtetartlette oder Linzertorte aus unserer Hofbäckerei</b>	4.50
<b>Burgrain-Glace</b>	je Kugel 4.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Beeri, Joghurt-Chriesi Himbeersorbet	Nidle 2.00
<b>Süsse Minis</b>	je Glas 4.50
Joghurt Panna Cotta mit Beericoulis Schoggimousse, Brownie und Haselnuss Brönnti Creme mit Buttercaramel und Apfelkompott	
<b>Burgrain Dessertbuffet</b>	pro Person 23.00
Eine Auswahl von allem	



