

# 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 Schöpfergericht. 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 «Knospe-Küche» 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.

## 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

### Zum dri länge

9.50

Chäsmöckli vo eusem Burgrain Bläsi, huusgmachti Grissini und Gewürz-Baumnüsse

### Zum höckle

22.50

Chäsmöckli vo eusem Burgrain Bläsi, huusgmachti Grissini und Gewürz-Baumnüsse

Gemüse-Stängeli mit Kräuterquark

Auswahl Trockenfleisch aus unserer Fleischmanufaktur

### Zum Fäschte

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

### Huusgmachti Grissini (4 Stk.)

2.00

### Gewürz-Baumnüsse (50g)

3.00

### Chäsmöckli vom rezente Bläsi (50g)

4.50

### Trockenfleisch aus unserer Fleischmanufaktur (50g)

9.50

### Süss-Sauer gepiktes Gemüse (50g)

4.50

### E halbe Chäschueche

2.50

### Gmüesstängeli mit Kräuterquark

3.50

### Hofbrot Crostini

mit Rindstatar (3 Stk.) 

4.00

mit Kräuterquark (3 Stk.) 

2.50

### Flammkuchen

«Vom Feld» mit Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln, Riibchäs (für ca. 6 Personen) 

19.50

«Vom Hof» mit Trockenfleisch, Suurrahm, Zwiebeln, Riibchäs (für ca. 6 Personen)

16.50

### Saisonale Suppe kalt oder warm

2.50



# 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>Us em saisonale Suppetopf</b> (wird im Teller serviert)	8.50
<b>Flädli-suppe</b> Rindsbouillon und Gemüse	12.00



# Hauptgang

Vegetarisch

<b>Saisonale Pasta</b> (V)	24.00
<b>Gebackener Polentawürfel</b> (V) (G) (L) mit Raclette Chäs gefüllt, Hofgemüse und Kräutersauce	28.50
<b>Kornotto mit Wauwiler Pilzen</b> (V) 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>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> (V)	26.50
UrDinkel-Hörnli, Chäsauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	+3.50
<b>Kornotto mit Wauwiler Pilzen</b> (V)	27.00
Hobelchäs und Hofgemüse	
<b>Fleischkügel mit Rahmsauce</b>	30.00
Kartoffelstock und Hofgemüse	

# Dessert

**Burgrain Meringue** 12.00  
Mit Glace und Nidle

**Früchtetartlette oder Linzertorte aus unserer Hofbäckerei** 5.50

**Burgrain-Glace** je Kugel 4.50  
Vanille, Schokolade, Kaffee, Beeri, Joghurt-Chriesi Nidle 2.00  
Himbeersorbet

**Süsse Minis** je Glas 4.50  
Joghurt Panna Cotta mit Beericoulis  
Schoggimousse, Brownie und Haselnuss  
Brönnti Creme mit Buttercaramel und Apfelkompott

**Burgrain Dessertbuffet** pro Person 23.00  
Eine Auswahl von allem

