

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

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



Hauptgang

Vegetarisch

Saisonale Pasta (V)	24.00
Gebackener Polentawürfel (V) (G) (L) mit Raclette Chäs gefüllt, Hofgemüse und Kräutersauce	28.50
Kornotto mit Wauwiler Pilzen (V) Hobelchäs und Hofgemüse	22.00

Fleisch

Bruno's Hackbraten mit Süssmostsauce	28.00
Piccata vom Bruderhahn mit Tomatensauce	34.00
Fleischvögel mit Senfsauce	29.00
Filet vom Säuli mit Kräuterjus	45.00
Cordon Bleu vom Säuli mit Raclette Chäs und Schinnespäck	38.50
Rindsbraten 12h geschmort, mit Bratenjus	34.00
Rindsentrecôte mit Rotweinjus	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)

Chastele-Magronen (V)	26.50
UrDinkel-Hörnli, Chäsauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	+3.50
Kornotto mit Wauwiler Pilzen (V)	27.00
Hobelchäs und Hofgemüse	
Fleischkügel mit Rahmsauce	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

