Zmittag

Burgrain Menü Montag bis Samstag 11.30-14.00 Uhr	
04.11.2025-10.11.2025	
Pilzcremesuppe oder Menüsalat – im Menüpreis inklusive	
Vom Feld 🕲	
Kürbisrisotto	25.50
mit Federkohl	
Vom Hof	
Balsamico-Linsen	26.50
mit Wienerli	
Wochenhit	
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce	48.00
mit huusgmachti Spätzli Blauchabis und herbstliche Garnituren	
Herbstteller vegi	
Huusgmachti Spätzli, Blauchabis und herbstliche Garnituren	28.00
Öpis chlises Süesses före Gluscht	4.50

Burgrain Klassiker Montag-Samstag 11.30-14.00 / Sonntag 12.30-14.00	
Salat Schüsseli (()) Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
Nüsslisalat mit Feigensenf-Dressing Ei vo üsne Hofhühner, knuspriger Speck, Croûtons	16.00
Us em Suppetopf als Hauptgang	8.50 14.50
Chastele-Magronen ©	21.50
UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	+ 3.50
Burgrain Burger Gezupftes Säuli vo eusere Fleischmanufaktur, Hof Brioche, BBQ-Sauce, Chabis-Salat und Pommes Frites	29.50
Flammkuchen vom Feld (5) Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	16.50
Flammkuchen vom Hof Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	19.50
Cordon Bleu vom Säuli – ca. 20 Minuten Wartezeit mit Raclette Chäs und Schinkespäck dazu Pommes Frites, Hofgemüse & Bio-Ketchup	38.50 W
Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich. Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich. vegetarisch Buttenfrei laktosefrei Alle Preisangaben in CHF inkl. MwST.	

$Zmorge \ \, {\tt Montag} \ \, {\tt bis} \ \, {\tt Samstag} \ \, {\tt 9.00} \ \, {\tt -11.00} \ \, {\tt Uhr}$

Butter & Konfi

Brot aus der Holzofenbäckerei zum selberschneiden mit **Anke**, **Konfi** vom Chripfelihof aus Edlibach und **Honig** vo üsne Bienli dazu ein 1 Heissgetränk nach Wahl

pro Person 12.50

Kinder bis 6 Jahre Räuberteller

6 bis 12 Jahre pro Altersjahr **1.00**

+ Euse Chääs-Täller ® ® 6.00

Weichchäs, Nussige Burgrainer und Mutschli

+ Trochefleisch ® ® 9.50

vo eusere Fleischmanufaktur Rohässspäck, Salami, Hobufleisch, Rinderworscht, Schinkespäck

Ei Ei Ei © ® vo eusne Hofhühner, Spiegelei, 4 Minuten Ei, Rührei mit Rösti mit Späck	pro Ei	2.50 + 3.50 + 3.00
Birchermüesli im Chacheli Hof-Joghurt Nature, Müeslimischung, Öpfel und Zimt		6.50



Zwösche döre Täglich 14.00-17.30 Uhr

Salat Schüsseli (5) Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
Us em Suppetopf	8.50
als Hauptgang	14.50

Buure Plättli (100 g)

mit eingemachtem Hofgemüse, hausgemachte Grissini, «Schmid's" Chutney vo Willisau, Burgrain -Weichchäs, Nussige Burgrainer und üses Mutschli

Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur Rohässspäck, Salami, Hobufleisch, Rinderworscht und Schinkespäck

> nur Chäs 12.00 mit Fleisch & Chäs 17.50

Wald-Fäscht – Einmal anders (19) Rinderworscht, Alpenkräutersenf und Holzofenbrot	8.50
Zum dri länge (S) Chäsmöckli, hausgemachte Grissini und Gewürzbaumnüsse	9.50
Flammkuchen vom Feld (5) Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	16.50
Flammkuchen vom Hof Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	19.50





Dessert

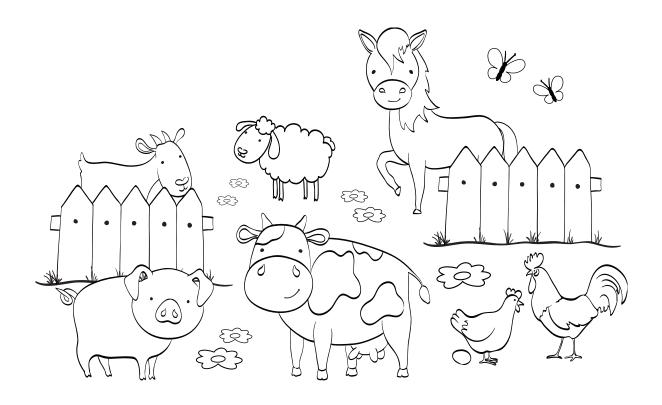
Kafi & Chueche		
Ofenfrisch aus der Bäckerei nach Tagesangebot		Stückpreis
Iis-Kafi		13.00
Kaffeeglace, Nidle und Moccasauce Mit Kirsch		+2.50
		+2.50
Määs-Brättli (*) Brönnti Mandle, Nidle Täfeli und es Stückli Schoggi us e	em Emmental	5.50
Burgrain Glace ®	Kugel je	4.50
Vanilleglace, Schoggiglace, Kaffiglace, Beeriglace, Joghurt-Chriesi, Honigglace	Nidle	2.00
Himbeersorbet 🖲 🖱		

Öpis chlises Süesses före Gluscht	4.50
Burgrain Meringue Nidle und saisonale Früchte mit 1 Kugel Glace	9.50 + 4.50
Vermicelle (®) Meringue usem Holzofe, Vanille-Glace, eingelegte Zwetschgen und Nidle	15.00



För die Chline

Räuberteller	zum Mitessen
Chastele-Magronen (S) UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites (18)	10.00
Fleischchügeli mit Rahmsauce (**) Kartoffelstock und Hofgemüse	10.00
Portion Pommes Frites	6.50



Am Sonntig

Buurezmorge

Getränk

Kaffee, Tee & Schoggi-Milch Hausgemachter Eistee Süesssmost, Frucht- und Gemüsesäfte



Us üsere Chochi

Eierspeisen: Spiegelei, Rührei, 4 Minuten Ei Früchtekorb, Trockenfrüchte, Kompott Öpis süesses im Gläsli



Us üsere Holzofebäckerei

Butterzopf, 3 verschieden Brote und Gipfeli Auswahl an Süssgebäck Meringue



Us üsere Hofkäserei

Anke

Weichkäse: Castelen, Weichchäs und Camembert Halbhart Käse: Nuss, Burgrain Bläsi und Mutschli Joghurt und Früchtequark



Vo üsem Hoflade

Allerlei Konfi vom Chripfelihof aus Edlibach, Schmid's Chutney aus Willisau, Frischkäse und Humus



Us üsere Fleischmanufaktur

Verschiedene Trockenwürste Bratenaufschnitt Speck & gebratene Würste



Vo üsem Bienehus

Honigwabe

Buurezmorge 9.00-12.00 Uhr 48.00 Buurezmorge Plus (inkl. warme Speisen) ab 12.30 -14.00 Uhr + 15.00 Buffet mit warmen Speisen ohne Zmorge (exkl. Getränke) 12.30-14.00 Uhr 35.00 Kinder 3-12 Jahre pro Altersjahr 2.50

Warme Speisen auf dem Buffet à Discrétion

Hausgemachte warme Gerichte mit allerlei vom Hof: Je ein Angebot Fleisch, vegetarische Spezialität, Stärke-Beilage und Gemüse. Zur Vorspeise gibt es wahlweise eine saisonale Suppe oder einen Salat vom Feld. Zum Schluss öpis Süesses im Gläsli.





Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.









«Vom Fäld of de Täller»

Herzlich Willkommen in unserer Burgrain-Stube



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.



Auf der Speisekarte haben wir Produkte und Zutaten, die in unserem Hofladen erhältlich sind, grün gekennzeichnet.

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 Hüehner ond Bienli

Fleissig sind sie, unsere Hühner und Bienen. Von ihnen stammen unsere Freilandeier 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.















Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.







