



LIEBE GÄSTE & GENIESSER

Unser Küchenchef Joao & sein Team verwöhnen Euch mit einer Auswahl an Spezialitäten – jeder hat sich bei der Gestaltung der Karte eingebracht.
So findet Ihr regionale, polnische sowie portugiesische Leckerbissen.
Authentische Küche – Herzblut - & so vermischt wie unser Team.

Wir freuen uns sehr, Euch bei uns zu haben –
& wünschen unvergessliche Momente im Bürchnerhof!

PRODUKTE

Hahnenwasser

Jährlich spenden wir einen Teil
unserer Einnahmen an
Viva con Aqua Schweiz

Eier

Geflügelfarm, Naters
Familie Salzmann

Wild Fleisch

Wenn möglich von unseren
Bürchner Jägern

Wein

Hervorragende Weine von
Walliser Weinbauern

Käse

Bergkäse & Raclettekäse
Felicita Fasel, Bürchen

Brot

Hausgemacht vom
Kaffee Klatsch

Bier

Bürchner Bier
Gisela & Thomas Lehner

Konfi & Zucchetti Süss Sauer

Regi & Gregi

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	Schwein – CH	Dorade - EU	Reh - CH/ EU	Hirsch – CH / EU	Wildschwein – EU
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	Hartschalenobst	Sojabohnen
Erdnüsse	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse
Paranüsse	Macadamianüsse	Queensland Nüsse	Sesamsamen	Senf	Sellerie
Lupine	Schwefeldioxid	Sulfite	... sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		

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

STERNSTUNDEN WILD MENU

Zum Apero

Herbstcüpli

Randensuppe

mit Meerrettichschaum



Reh - Tataki

mit karamellisierter Williams- Birne im Alpenhonig & Apfelessig,

Kastanien Crumble und Rotweinreduktion mit Gewürzen



Herbst Sorbet



Hirsch Entrecôte

mit Pilzsauce, hausgemachten Spätzli & Wildgarnitur



Warmer Zwetschgen Crumble

mit Jogurthglace & Honig

Menü komplett mit Weinbegleitung

CHF 115.00

Menü komplett ohne Weinbegleitung

CHF 84.00

SUPPEN



Randensuppe

mit Meerrettichschaum

CHF 12.50

Kürbiscremesuppe

mit Pfifferlingen

CHF 13.50

Tagessuppe

Jeden Tag etwas Neues

CHF 9.50

SALAT



Grüner Salat

Auswahl an Saucen:

Französisch | Italienisch | Hausdressing

CHF 9.50

Herbstsalat

Wildschwein Roastbeef, Ofenpflaumen, Pekannüssen

Cherry Tomaten & Rotwein Vinaigrette

CHF 14.50

UNSERE SPEZIALITÄT



Hausgemachte polnische Pierogi (Teigtaschen)

mit Kartoffeln, Zwiebeln & Quark
mit Rindfleisch, Zwiebeln & Speck

Auswahl:

Vorspeise (4 Stück) CHF 18.50

Hauptgang (8 Stück) CHF 28.50

VORSPEISEN



Caprese Burrata

mit Zwiebeln, Burrata, Kapern & Basilikumsorbet
CHF 18.50

Rindscarpaccio

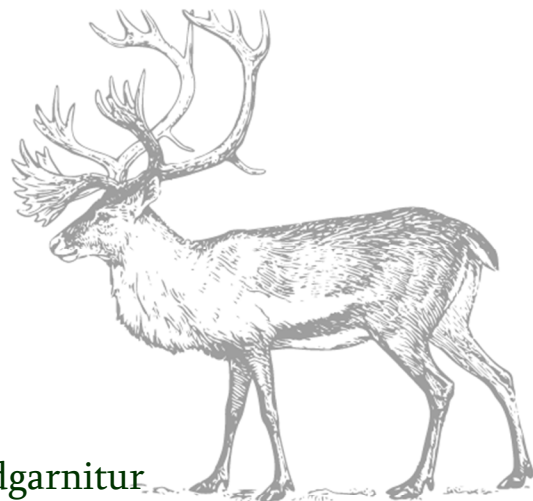
mit Sbrinz, Baumnüsse, Rucola & schwarzem Trüffelöl
CHF 19.50

Reh Tataki

*mit karamellisierter Williams- Birne im Alpenhonig & Apfelessig, Kastanien
Crumble und Rotweinreduktion mit Gewürzen*

CHF 22.50

WILD



Hirsch Entrecôte

Pilzsauce | hausgemachte Spätzli | Wildgarnitur

CHF 47.00



Hirschpfeffer

hausgemachte Spätzli | Wildgarnitur

CHF 32.00



Wildgeschnetzeltes

hausgemachte Spätzli | Wildgarnitur

CHF 36.00



Rehrücken «Bürchnerhof»

Plattenservice mit Nachservice, ab 2 Personen

CHF 62.00 pro Person



Wildgarnitur:
Rotkraut, Pilze, Speckrosenkohl, Apfeltaschen,
Marroni, Birne



FLEISCH



Entenbrust

mit Alpenhonig, karamellisierten Pfirsichen & Safranrisotto

CHF 42.00

Bürchnerhof Burger

mit Alpkäse, süssen Zwiebeln, Salat, Tomate
Speck, hausgemachtem Ketchup & Pommes Frites

CHF 32.50

LUMA Rinds Entrecôte

mit Gruyère- Kartoffelgratin, Ofenzwiebelpüree, Brokkoli & Rotweinreduktion

CHF 52.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites & Gemüse

CHF 29.50

F I S C H



Confiertes Lachs

mit gerösteter roter Beete, Rettich Pickles
Blumenkohlcreme & aromatisiertem Dill Öl
CHF 42.00

Fisch des Tages

Jeden Tag eine neue Kreation von unserem Küchenchef Joao
CHF 38.00

V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E



Vegi Wilderer

Hausgemachte Spätzli, Wildgarnitur & Röstzwiebel
CHF 28.00

Waldpilzrisotto

mit Parmesancracker & Rotweinreduktion
CHF 28.00

Kichererbsen-Kroketten

mit Avocadocreme, frischem Salat, Radieschen & Minze
CHF 26.00

DESSERTS



Marronikuchen
mit Vanille Glace
CHF 9.50

Knusprige Kaffee Canneloni
mit Tiramisu-Füllung & Kakaocrumble
CHF 12.50

Dekonstruiertes Coupe Nesselrode
Vanilleglace | Vermicelles | Rahm
CHF 14.50

Warmer Zwetschgen Crumble
mit Naturjoghurt-Sorbet & Alpenblütenhonig
CHF 14.50

Frische Früchte
mit Vanilleglace & Schlagrahm
CHF 11.50

Reichhaltige Käse-Auswahl
mit Roggenbrot & hausgemachter Konfi
CHF 13.50