



# Menuvorschläge

Restaurant-Bar Burehus  
Aldo und Violeta Rohr

Talstrasse 7 – 5106 Veltheim  
Tel. 062 893 13 01 / Fax 062 893 20 36  
rest.burehus@bluewin.ch  
www.restaurant-burehus.ch

Montag und Dienstag geschlossen  
Sonntag ab 14:00 Uhr geöffnet

Sehr geehrte Damen und Herren!  
Werter Burehusgast!

Es freut uns sehr, dass Sie sich entschlossen haben, Ihren Anlass im Restaurant „Burehus“ durchzuführen. Wir werden alles daran setzen, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg sein wird.

Mit den nachfolgenden Menus geben wir Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot. Bewusst haben wir die Vorspeisen, die Suppen und das Dessert separat aufgeführt, um Ihnen die Freiheit der Wahl einzuräumen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein fleischloses Menu zusammen. Klären Sie daher rechtzeitig ab, ob sich Vegetarier unter Ihren Gästen befinden. Wir beraten Sie auch gerne jederzeit, damit Sie Ihre optimale Lösung finden, sei es kulinarisch, aber auch Ihrem Budget angepasst.

Die nachfolgenden Menuvorschläge verstehen sich für Anlässe ab 15 Personen. Bei weniger als 15 Personen steht Ihnen unsere Burehus-Speisekarte zur Verfügung. Natürlich stellen wir Ihnen gerne auch Menüvorschläge nach Saison-Angebot zusammen, z. Bsp. Fisch-, Lamm, Geflügel- oder Vegi-Gerichte.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Je nach Saison-Produkten und Fleischeinkauf kann es Änderungen geben. Fragen Sie uns bitte nach weiteren Gerichten und Möglichkeiten! Gerne werden wir darauf eingehen.

Ihr Gastgeber  
Fam. Aldo und Violeta Rohr  
und das Burehus-Team

Veltheim, Februar 2018

# MENUVORSCHLÄGE

## Vorspeisen

Hausgemachtes Rauchforellenparfait mit Meerrettichtomaten, Toast und Butter	12.50
Bündner Trockenfleischsteller mit Essiggemüse	12.50
Gefüllte Avocado mit Crevetten „Calypso“ an Cocktailsauce mit Cognac abgeschmeckt	12.50
Norwegischer Rauchlachs mit Salatgarnitur und Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.50

## Gartenfrische Salate

Gemischter Blattsalat nach Saison	7.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat „Grossmutterart“ mit warmen Pilzen, Speck, Brotcroûton und Ei	9.50
„Aldosalat“ italienischer Mischsalat	9.00
Salat „Caprese“ Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	11.70

### Salatsaucen zur Auswahl:

French Dressing, italienisches Dressing, Balsamico-Dressing

# MENUVORSCHLÄGE

## Aus der Suppenküche

Spargelcremesuppe	mit Rahmhaube (nach Saison)	6.50
Kürbiscremesuppe	mit Curryhaube	6.50
Geflügelcrèmesuppe	mit Gemüsebrunoise	6.50
Rindskraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	(Flädli, Ei, Sherry, Gemüsestreifen usw.)	6.50
Tomatencrèmesuppe	mit Rahm und Basilikum	6.50
Hausgemachte Tessiner Minestrone		6.50

# Hauptspeisen

Aargauer Zwetschgenbraten Vom Hohrücken	mit Rüeblen an Rotweinjus, Kartoffelstock	23.50
Schweinsrahmschnitzel oder mit Kalbsschnitzel	an Pilzrahmsauce, hausgemachte Butternudeln	28.50 32.50
Rindshuftsteak vom Grill	mit Kräuterschaum, Bratkartoffeln mit Speck	26.50
Gespickter Rindsschmorbraten „Grossmutterart“	Kartoffelstock oder Polentakugeln mit Reibkäse	25.00
Kalbsschulterbraten à l'Orange	an brauner Orangensauce, hausgemachte Spinatspätzli	24.50
Schweinssteak „Försterinnenart“	an Pilzrahmsauce, Lorette-Kroketten oder Eierspätzli	25.50
Kalbsschnitzel Saltim Bocca oder mit CH Pouletbrust	an Marsalasaucce, feines Risotto	32.50 27.50
Schweins-Cordon Bleu „Burehus“ Oder mit Kalbfleisch	Pommes frites	28.50 35.50

Die von uns gewählten Beilagen gelten nur als Empfehlung

Ein Gemüse als Beilage	2.00
Zwei Gemüse als Beilage	4.00
Gemüse garnitur	7.50

# Hauptspeisen

Reisring „Casimir“	an feiner Currysauce mit Früchten garniert mit Schweinegeschnetzeltem	27.50
	mit Pouletbruststreifen	27.50
	mit Kalbsgeschnetzeltem	30.50
Rindsfilet „Stroganoff“	in Streifen geschnitten, à la Minute gebraten an rassisger Paprikarahmsauce mit Gurken und Peperoni serviert mit Butternudeln oder Trockenreis	38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“, an feiner Pilzrahmsauce, urchige Rösti oder mit Schweinefleisch		29.50 22.50
Rindsfilet Châteaubriand „Burehus“	mit 3 verschiedenen Saucen, Lorette Kroketten, Butternudeln und reichhaltiger Gemüse garnitur	54.00
Roastbeef vom Rindsentrecôte	englisch gebraten, Bernaise-Sauce und Pfeffersauce Bratkartoffeln mit Rosmarin	34.50
Schweinsfilet am Stück	gebraten, tranchiert, mit Dörrzwetschgensauce auf Rüebligemüse angerichtet, Griessknöpfli	31.50
Kalbssteak		Preis auf Anfrage
Kalbsfilet		Preis auf Anfrage

# Dessertauswahl

Grosi's gebrannte Creme	8.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Maraschino	9.50
Coupe „Maison“	9.50
Hausgemachtes Tiramisù	9.50
Birne „Burehus“ mit Vanilleglace und Schokoladenrahm	8.50
Schokoladen Terrine mit kalt geschlagener Sabayonne	11.50
Cassata Siciliana mit Rahm oder Kirsch	7.50
Hausgemachtes Parfait (Saisonangebot) mit Früchtesauce und Rahm	10.50
„Desserteller“ (je nach Saison) „Allerlei“	ab 10.50 bis 13.50

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

# Ihre eigenen Vorschläge

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---