

## Saisonale Spezialitäten im Burehus

Gazpacho mit Beilagen zum mischen Fr. 7.-

\*

Quorn-Geschnetzeltes mit Tomatenwürfel an Basilikumsauce  
Auf Nudelbeet angerichtet , Gemüserosette

Fr. 23.50

\*

Lauwarmer Pouletsalat „Florida“

An leichter Curry Dressing auf Blattsalat , mit Früchten ausgarniert

Fr. 23.50

\*

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Melonen-Gurkensalat an Zitronen-Olivenvinaigrette  
Mandelreis

Fr. 28.50 / kleine Portion Fr. 23.50

\*

Beefsteak Tartar , reich ausgarniert

Toast und Butter

150 gr. Fr.26.50 / 75 gr. 17.50

\*

„Jambalaya“

Rindsentrecôte in Würfel und Riesencrevetten gebraten

an Paprikasauce mit Exotic Pfefferkörner

Reistimbale und Gemüserosette

Fr. 39.50

## Fitnesssteller mit frischen Salaten und Melonenschnitzen

**Mit** Quorn- Geschnetzeltem , Pilzen und Tomatenwürfeln an Kräutern Fr. 23.50

**Mit** Eglifilets Knusperli , Tartarsauce Fr. 28.50

**Mit** Schweinssteak mit Basilikumkruste überbacken Fr. 28.50

**Mit** Seesaiblingsfilet an Zitronenpfeffer Fr. 28.50

**Mit** Schweins Cordon bleu „Burehus“ Fr. 29.50

**Mit** Riesencrevettenspiess mit Peperoni an Diaboloschaum Fr.29.50

### Herkunft von Fleisch und Fisch

Poulet : Frankreich und Schweiz

Rindfleisch : Schweiz

Seesaibling : Island

Egli Knusperli : Rumänien , verarbeitet in Deutschland

Riesencrevetten : Vietnam