

BÜRGELI

RESTAURANT

LIEBER GAST

Schön Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Mit viel Herzlichkeit möchten wir Ihren Besuch bei uns unvergesslich machen. Unsere Speisekarte ist klein und fein. Wir setzen auf saisonale Küche mit hochwertiger Qualität. Bezuglich Allergenen und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Unser Küchenchef Sämi Guggisberg und sein Team kochen mit viel Liebe und verfeinern die Gerichte während des Sommerhalbjahres mit Chülli aus dem eigenen Garten.

Das Bürgli ist zudem Treffpunkt für Musik- und Kunstinteressierte: Diverse Ausstellungen - Livebands - Pianisten ... sorgen für "Augen- und Ohrenschmaus".
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

REGULA GLOOR BEGLIQUE

CATHARINA JOSS



FABIENNE GUGGISBERG
(STYLING DE RESTAURANT)
& KONIA ZINGG
(CHEF DE SERVICE)

BÜRGELI

RESTAURANT

NOS ENTRÉES



FEINES SPARGELCREME-SUPPEN MIT FRIISCHEM
BÄRLAUCH & GEHACKTEN HASELNÜSSEN 13.50



LECKERER SPARGEL-ERDBEERSALAT AN BASILIKUM-
DRESSING MIT PARMESANSPÄNEN 16.50



SPARGELZEIT:

- SPARGELN MIT BUFFALO-MOZZARELLA & ZIIRONEN-SOUR-CREAM 18.50 - ALS HAUPTGANG 29.50
- SPARGELN MIT ORKNEY GRAVED LACHS (SCOT) AN HONIG-DILL-SENF-SAUCE 19.50 - ALS HAUPTGANG 32.50



KNACKIGER RÜEBLISALAT MIT GRANAATAPFELKERNEIN
AUF EISBERGSALATBEET AN MANGO-FRENCH-
DRESSING 14.50



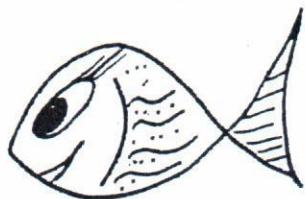
ZARTER BLATTISALAT AN BÜRGELIS HAUS-
DRESSING 11.50



HIMMELISCHER FRÜHLINGS-SCHNITTISALAT MIT
SPARGELN, CHERRY-TOMÄTEN UND RADIESLI
AN WEISSEM BALSAMICO DRESSING 15.50

BÜRGELI

RESTAURANT



Nos Poissons



All unsere Fische kommen aus nachhaltiger Fischerei!



LOSÄLLO-LACHSSTRANKE IGR AN SATRANSUICE, BASILIKUM-GREISSNOCKERL & SPARGELEGENÜSE 46.50



DORADENFILÉ (GR) AN KOKOS-ZITRONENGRAS-SAUCE, GEBRÄUNTES GEHÜSE FRISCH VOM MARKT & ROTE LINSEN 44.50

POUR LES VÉGÉTIANIENS



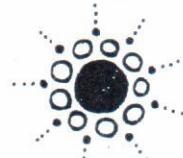
• HIMMELISCH MARINIERTER TÖFU MIT GEBRÄUNTEM GEHÜSE AN KOKOS-ZITRONENGRAS-SAUCE & ROTE LINSEN 32.50

• KOSTLICHE ARANCINI MIT GRILL-GEHÜSE & MARINIERTEM RUCOLA AUF TOMATEN-SPIEGEL 32.50

BÜRGGLI

RESTAURANT

Nos Vandes



BÜRGGLIS HAUSSPEZIALITÄT:

HUOTATHALER ENTRECOËTE CAFÉ DE PARIS (HEIZGEREI HEINZER) & TRIES 45.50
-FALLS SIE DAZU EIN GEMÜSEPLÄTTI MÖCHTEN 7.-

LECKERES SCHWEINSTILLET (CH) IM ROT-SCHINKENHÄNTEL IN GRAPPAJUS, ARANCINI UND GRILLEGEMÜSE 44.50

HIMMELISCHE:

HAUSGEMACHTER, IN ROTWEINSÄUCE GESCHMORTER RINDFLEISCH-VOGEL (CH), SAFFRAN-RISOTTO UND SPARGELEMÜSE 42.50

KÄSTLICHES KALBSSTEAK (CH) AN HORCHTSÄUCE, HÄRDÖPFELSTOCK UND BUNTES GEHÜSE FRISCH VOM MARKT 54.50