



Menuvorschläge

Restaurant-Bar Burehus Aldo und Violeta Rohr

Talstrasse 7 - 5106 Veltheim

Tel. 062 893 13 01

Mail: 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 daransetzen, 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

Veltheim, 1. Januar 2025

und das Burehus-Team

MENUVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Hausgemachtes Rauchforellenparfait mit Meerrettichtomaten, Toast und Butter	14.50
Bündner Trockenfleischsteller mit Essiggemüse	15.50
Gefüllte Avocado mit Crevetten „Calypso“ an Cocktailsauce mit Cognac abgeschmeckt	14.50
Norwegischer Rauchlachs mit Salatgarnitur und Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.50

Gartenfrische Salate

Gemischter Blattsalat nach Saison	9.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslersalat „Grossmutterart“ mit warmen Pilzen, Speck, Brotcroûton und Ei	12.50
„Aldosalat“ italienischer Mischsalat	10.50
Salat „Caprese“ Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	14.00

Salatsaucen zur Auswahl:

French Dressing, Italienische Dressing, Balsamico-Haus-Dressing

MENUVORSCHLÄGE

Aus der Suppenküche

Spargelcremesuppe	mit Rahmhaube (nach Saison)	8.80
Kürbiscrémesuppe	mit Curryhaube (Herbst, Winter)	9.80
Geflügelcrèmesuppe	mit Gemüsebrunoise	
Rindskraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	(Flädli, Ei, Sherry, Gemüsestreifen usw.)	
Tomatencrèmesuppe	mit Rahm und Basilikum	

Hauptspeisen

Aargauer Zwetschgenbraten Vom Hohrücken	mit Rüeblli, a n Rotweinjus, Kartoffelstock	27.50
Schweinsrahmschnitzel oder mit Kalbsschnitzel	an Pilzrahmsauce, hausgemachte Butternudeln	29.50 38.50
Gespickter Rindsschmorbraten „Grossmutterart“	Kartoffelstock oder Polentakugeln mit Reibkäse	28.50
Kalbsschulterbraten à l'Orange	an brauner Orangensauce, hausgemachte Spinatspätzli	29.50

Schweinssteak „Försterinnenart“	an Pilzrahmsauce, Lorette-Kroketten oder Eierspätzli	28.50
Kalbsschnitzel Saltim Bocca oder mit CH Pouletbrust	an Marsalasauce, feines Risotto	37.50 29.50
Schweins-Cordonbleu „Burehus“ Oder mit Kalbfleisch	Pommes frites	29.80 37.50

Die von uns gewählten Beilagen gelten nur als Empfehlung

Ein Gemüse als Beilage	2.50
Zwei Gemüse als Beilage	5.00
Gemüse garnitur	7.80

Hauptspeisen

Reisring „Casimir“	an feiner Currysauce mit Früchten garniert mit Schweinegeschnetzeltem	30.50
	mit Pouletbruststreifen CH	30.50
	mit Kalbsgeschnetzeltem	38.50
Rindsfilet „Stroganoff“	in Streifen geschnitten, à la Minute gebraten an rassiger Paprikarahmsauce mit Gurken und Peperoni serviert mit Butternudeln oder Trockenreis	39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“, an feiner Pilzrahmsauce, urchige Rösti oder mit Schweinefleisch		33.50 26.50
Rindsfilet Châteaubriand „Burehus“	mit 3 verschiedenen Saucen, Lorette Kroketten, Butternudeln und reichhaltiger Gemüse garnitur	59.00
Roastbeef vom Rindsentrecôte	englisch gebraten, Bernaise-Sauce und Pfeffersauce Bratkartoffeln mit Rosmarin	37.50
Schweinsfilet am Stück	gebraten, tranchiert, mit Dörrzwetschgensauce auf Rübligemüse angerichtet, Griessknöpfli	32.50
Kalbssteak je nach Zubereitung		Preis auf Anfrage
Kalbsfilet je nach Zubereitung		Preis auf Anfrage

Dessertauswahl

Grosi's gebrannte Creme	9.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Maraschino	11.50
Coupe „Maison“	11.50
Hausgemachtes Tiramisù	11.50
Birne „Burehus“ mit Vanilleglace und Schokoladenrahm	10.50
Cassata Siciliana mit Rahm oder Kirsch	9.50
„Dessertteller „ (Je nach Saison) „Allerlei“	Ab Fr. 11.50 bis 14.50

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte