

"Gluschtigs" auf dem Teller

Burehammeteller küchengeräuchert
Beinschinken Fr. 23.50

Trockenfleischspezialitäten Fr. 23.50
mit aromatischem Schweizer Parmaschinken,
Bündner Trockenfleisch und Hobelspeck

Grenzpfad-Teller Fr. 23.50
Hobelkäse und Burehamme

Kemmeriboden-Teller Fr. 22.50
Feine Trockenfleischspezialitäten, Burehamme
und Emmentaler Käse

Förster-Zvieri auf Holzteller zum Mitnehmen Fr. 21.50
Knoblauchspeck, Emmentaler Käse und geräucherte
Wasserbüffelwurst, Salami und Burehamme

Suppen

Klare Rindskraftbrühe Fr. 8.50
mit Brotwürfeli

Schaumsüppchen von Muskatkürbis Fr. 11.00
mit Schangnauer Bienenhonig zubereitet
im Buremütschli angerichtet



Sandwiches

Burehamme Fr. 8.50

Salami Fr. 7.80

Schinken Fr. 7.80

Käse Fr. 7.80

Gemischt Fr. 8.00

Salate

Jägersalat „Kemmeriboden“ Portion Fr. 17.50
Herbstliche Salatauswahl Degu Fr. 12.50
mit feinem Hausdressing,
garniert mit sautierten Saisonpilzen und Croutons

Salatteller „Hohgant“ Fr. 21.50
garniert mit Emmentaler Käse & Burehamme

Wurstsalat, garniert Fr. 20.00

Wurstsalat, einfach Fr. 16.80

Thonsalat, garniert Fr. 20.00

Bunte Blattsalate Fr. 7.50

Gemischter Saisonsalat Fr. 8.50
mit feinem Hausdressing



Warme Gerichte

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbsfleisch, Poulet und Brätkügeli
in Champignonrahmsauce
mit Pommes frites

Fr. 15.00

Fr. 17.50

Sennehörnli mit Apfelmus

an einer feinen Rahmsauce
mit Schinkenstreifen und Käse überbacken

Fr. 19.00

Pommes frites, Portion

mit Ketchup

Fr. 9.00

Vom hiesigen Metzger:

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

serviert mit Pommes frites
mit Brot

Fr. 18.00

Fr. 11.00

Warme Burerauchwurst vom „hiesige Säuli“

mit bunten Saisonsalaten angerichtet

Fr. 18.50



Gebackenes

Knusprige Frühlingröllchen

mit Sweet Chilisauce und einer Salatgarnitur

Fr. 21.00

Fischknusperli

im Backteig, serviert mit Tartarsauce
und bunten Saisonsalaten

Fr. 26.00

Pouletflügeli

mit Sweet – Chilisauce und Pommes frites

Fr. 22.00

Grilladen

Fitnesssteller

mit gartenfrischen Salaten und Café de Paris

Grilliertes Holzfällersteak (Schweinschals)

nach altem Hausrezept mariniert, garniert mit Röstzwiebeln

Fr. 27.00

Zartes Schweinsnierstückplätzli

Fr. 26.80

Kalbsschnitzel

Fr. 32.00

Rindshuftsteak

Fr. 31.50

