

Aperitiv

<i>Pommes chipes, Salzstengeli, Salznüssli</i>	<i>Fr. 1,50 p.p.</i>
<i>Käsestängeli</i>	<i>Fr. 1,50 p.p.</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>Fr. 3,00 Stück</i>
<i>Chäschüechli</i>	<i>Fr. 2,00 Stück</i>
<i>Canapé (Schinken, Salami, Käse, Ei, Thon)</i>	<i>Fr. 2,50 Stück</i>

Vorspeisen

<i>Suppe</i>	<i>Fr. 6,50</i>
<i>Mischsalat</i>	<i>Fr. 8,00</i>
<i>grüner Salat</i>	<i>Fr. 7,00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9,00</i>
<i>Rehterrine, garniert mit Selleriesalat (hausgemacht)</i>	<i>Fr. 16,50</i>
<i>Bergkäsegaletten auf Salat</i>	<i>Fr. 11,00</i>
<i>geräucherter Lachs, Meerrettichschaum, Selleriesalat, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 14,50</i>

Unsere Spezialität:

Braten von der Holzkohle (GreenEgg, schweizer Fleisch):

- Schweinshals Fr. 28.00
- Aargauer Braten Fr. 30.00
- Kalbsnierstück Fr. 48.00
- Roastbeef Fr. 46.00
- Wildschweinhackbraten Fr. 33.00

Dazu servieren wir eine Sauce nach Wahl oder Kräuterbutter, sowie eine Beilage und zwei Gemüse (Saison).

- jede weitere Beilage Fr. 3.00
- jedes weitere Gemüse Fr. 3.50

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Bauernmehlspätzli

Böttsteiner Eierteigwaren

Weissweinsrisotto

Pommes frites

Fitnesssteller (Juni – August)

Gerne bereiten wir auch einheimisches Wild zu, fragen Sie uns einfach danach!



Restaurant Burestübli
Hauptstrasse 32
5315 Böttstein

056 245 02 51
www.burestuebli-boettstein.ch

Schweizer Fleisch

Schweinsschnitzel paniert Fr. 24.00

Schweinscordon-bleu Fr. 28.50

Schweinssteak Fr. 28.00

Pouletbrust Fr. 25.00

Kalbsschnitzel Fr. 42.00

Dazu servieren wir eine Sauce nach Wahl oder Kräuterbutter,
sowie eine Beilage und zwei Gemüse (Saison).

- jede weitere Beilage Fr. 3.00

- jedes weitere Gemüse Fr. 3.50

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Bauernmehlspätzli

Böttsteiner Eierteigwaren

Weissweinrisotto

Pommes frites

Fitnesssteller (Juni - August)



klein und fein

Restaurant Burestübli
Hauptstrasse 32
5315 Böttstein

056 245 02 51
www.burestuebli-boettstein.ch

Tellergerichte

*Schweinsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce
im Reisring*

garniert mit Früchten

Fr. 23,50

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Butternudeln

Gemüse

Fr. 26,00

Wildspezialitäten

Rehrücken reich garniert

Beilagen nach Jahreszeit

(Pilzsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni,

Rosenkohl, Preiselbeerapfel...)

Fr. 49,50

Fondue Chinoise mit Wild (Dezember – Februar)

Reh, Wildschwein, Gemse

hausgemachte Saucen

Beilagen nach Wahl

Fr. 51,00

auch mit weiterem Fleisch nach ihren Wünschen

(kein Geflügel)



klein und fein

Restaurant Burestübli
Hauptstrasse 32
5315 Böttstein

056 245 02 51
www.burestuebli-boettstein.ch

Desserts

<i>Coupe Jaques (mit Fruchtsalat)</i>		Fr. 9,50
<i>Beerencrème mit Rahm</i>		Fr. 9,50
<i>Schokoladenmousse hausgemacht</i>		Fr. 9,50
<i>Dessertteller „Burestübli“</i>		Fr. 16,50
<i>Karamelköppli hausgemacht, mit Rahm</i>		Fr. 7,50
<i>Meringue</i>		
<i>hausgemacht, mit Rahm</i>	<i>1 Stück</i>	Fr. 7,50
	<i>2 Stück</i>	Fr. 9,50
<i>mit Glace (2 Kugeln)</i>		+ Fr. 3,50
<i>Vaccherintorte</i>		Fr. 10,50

Diese Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen (Einheitsmenü), die Wildspezialitäten (Rehrücken und Fondue Chinoise) ab 4 Personen.

Gerne sind wir bereit, auf Wünsche und Anregungen einzugehen.

Produkteinformation: Sämtliches im Restaurant angebotenes Fleisch sowie sämtliche Fleischwaren stammen aus Schweizer Produktion.
Wildfleisch und Wildprodukte stammen ausschliesslich aus regionaler Jagd.
Alle Preise inklusive 7,7% MwSt.



klein und fein