

# *R*estaurant *B*ürgin

4443 Wittinsburg



ca. 1900



1945



2000

*Die Räumlichkeiten sind geeignet für verschiedene Anlässe.  
( Vereinsanlässe , Geburtstage , Taufen , usw. )*

**\*\*\*Montag Ruhetag\*\*\***

*warme Küche: Dienstag bis Samstag*

*11.30-14.00 Uhr und 17.00-21.30 Uhr*

*Sonntag durchgehend warme Küche 11.30 - 19.30 Uhr*

*Sonntag offen 10.00 - 20.00 Uhr*

*Es empfiehlt sich*

*Ernst Bürgin  
Margrit Bürgin  
Bruno Bürgin*

# kalte peisen

		klein
	<b>Eingeklemmte</b> Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse	6.50 4.—
	<b>Waldfest</b>	5.50
	<b>Speck am Stück</b>	14.50 10.50
	<b>Wurstsalat einfach</b>	11.00
	<b>Wurst-/Käsesalat</b>	16.—
	<b>Salatteller</b>	14.50
	<b>Wurstsalat garniert</b>	19.00
	<b>Thonsalat einfach</b>	11.00
27	<b>Thonsalat garniert</b>	20.00
	<b>Hobelkäse vom Oberland</b>	20.—
	1/2 <b>Bündner-</b> , 1/2 <b>Hobelkäse</b>	25.—
	<b>Fleischteller</b> Schinken, Salami, Speck, Fleischkäse Bündnerfleisch, Hobelkäse	22.50 18.50
	<b>Port. Fleischkäse (kalt)</b>	11.00
	<b>Fleischkäse mit Ei (warm)</b>	15.00

# orspeisen

	<b>Tagessuppe</b>	7.50
	<b>Bouillon mit Flädli</b>	7.50
	<b>Tomatencreme-Suppe</b>	8.00
	<b>Grüner Salat</b> (Saison Salat)	8.00
	<b>Nüsslisalat</b> mit Ei (nach Saison)	11.00
28	<b>Nüsslisalat</b> mit Speck (nach Saison)	13.00
	<b>Gemischter Salat</b>	8.50
	<b>Tomatensalat</b>	9.00
	<b>Knoblibrot</b> mit Tomatenstückli 6 Stk	9.—

# vom Schwein

*klein*

<b>Schweinsbratwurst</b> <i>Zwiebelsauce</i>	13.00	
<b>Schweinsbratwurst</b> <i>Zwiebelsauce mit Rösti</i>	18.00	
<b>Kotelett</b> <i>nature</i>	17. –	
<b>Kotelett</b> <i>mit Pommes- frites</i>	22. –	
<b>Fitnesssteller Schnitzel</b> <i>1 paniertes Schnitzel Garniert mit 6 Salaten</i>	21. –	
<b>Fitnesssteller Steak</b> <i>mit Kräuterschaum Garniert mit 6 Salaten</i>	26. –	
<b>Zwei Schnitzel paniert</b> <i>Pommes- frites</i>	22. –	18. –
<b>Zwei Schnitzel paniert</b> <i>Pommes- frites Gemüse</i>	26.00	22.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> <i>Nüdeli, Pfirsich</i>	26. –	
<b>Cordon bleu</b> <i>Pommes- frites Gemüse</i>	28. –	
<b>Schweinssteak</b> <i>mit Pfefferkruste Pommes- frites Gemüse</i>	28.50	

*klein*

<b>Olmabratwurst</b> Zwiebelsauce	13.00	
<b>Olmabratwurst</b> Zwiebelsauce mit Rösti	18.00	
<b>Züri Geschnetzeltes</b> mit Champignon Rösti	27.50	23.50
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> Nüdeli Gemüse	29.50	25.50
<b>Kalbsleberli an Madeirasauce</b> Rösti	29. –	25. –
<b>Kalbs Cordon-bleu</b> Pommes-frites Gemüse	37. –	
<b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b> Nüdeli Gemüse	41. –	

# vom Rind

**Rindshuftsteak** (Schweiz) 34. –  
mit Pfeffersauce  
Pommes Frites  
Gemüse

# für die Leinen

		<i>klein</i>
<b>Portion Pommes-frites</b>	7.50	5.50
<b>Chicken Nuggets</b> Pommes- frites	12.50	
<b>Kinderteller</b> Paniertes Schnitzel Pommes- frites	12.50	
<b>Junior</b> Schweinsrahmschnitzel Nüdeli	12.50	

# Fleischlos

<b>Omelette</b> mit Gemüsestreifen	15. –
<b>Rösti Pick</b> mit Gemüse	18.--
<b>Käseschnitte</b> mit Ei	18. –
<b>Walliserrösti</b> Rösti mit Tomatenscheiben und mit Käse überbacken	18. –
<b>Countryteller</b> mit Croquetten Verschiedenes Gemüse	22.00

# Fisch

<b>Knusperli</b> Eglifilet im Backteig Remouladensauce Salzkartoffeln	27. –
<b>Eglifilet</b> gebraten Salzkartoffeln oder Reis	30. –

# Aperitifs

	<i>4cl</i>	<i>Vol. %</i>
<b>Cynar</b>	6.00	16,5%
<b>Campari</b>	6.00	23%
<b>Martini</b> <i>weiss</i>	6.00	15%
<b>Appelkorn</b>	6.00	20%
<b>Appenzeller</b>	6.00	29%
<b>Ricard</b> <i>Pastis</i>	6.00	45%
<b>Pernod</b>	6.00	40%
<b>Fernet</b>	6.00	40%
<b>Averna</b>	6.00	29%
<b>Aperol</b> <i>mit Prosecco</i>	6.00 9. –	11%
<b>Prosecco</b>	<b>20 cl</b>	12. –
		<b>7,5 dl</b>
<b>Prosecco</b> <i>di Valdobbiadene</i>		38. –
<b>Champagne</b> <i>Pommery</i>		88. –



# pirituosen

	<i>2cl</i>	<i>Vol. %</i>
<i>Träsch</i>	3.50	45%
<i>Zwetschgen</i>	4.50	42%
<i>Chrütter</i>	5. –	42%
<i>Kirsch</i>	5. –	42%
<i>Pflümli</i>	5. –	42%
<i>Williams</i>	5.20	43%
<i>Burgermeister</i>	5.20	42%
<i>Quitten</i>	5.20	42%
<i>Grappa</i>	5.20	40%
<i>Vieille Prune</i>	5.20	40%
<i>Marc Morin</i>	5.20	40%
<i>Calvados</i>	5.20	40%
<i>Rum Barracuda</i>	4.50	37.5%
<i>Underberg</i>	5. –	44%

# Spirituosen

	<i>2 cl</i>	<i>Vol. %</i>
<b>Cognac</b> <i>Remy Martin</i>	8. –	40%
<b>Grand Marnier</b>	5. –	40%
<b>Baileys</b>	5. –	17%
<b>Kir</b> <i>Cassis mit weiss Wein oder Prosecco</i>	8. –	15%
	<i>4 cl</i>	
<b>Vodka</b>	9. –	40%
<b>Gin Tonic</b>	9. –	37,5%
<b>Baccardi Cola</b>	9. –	37,5%
<b>Whisky</b> <i>Ballantines</i>	9. –	40%

# warne etränke

<b>Café crème / Espresso</b> <i>Schale / Cappuccino</i>	4.-
<b>Doppelter Espresso</b>	5.50
<b>Kaffee Fertig / Lutz</b>	5.40
<b>Kaffee Mutti</b>	7.-
<b>Café Mélange</b>	5.-
<b>Ovomaltine / Schokolade</b>	4.-
<b>Tee</b> Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten, Kamillen, Eisenkraut, Lindenblüten, Fruchtschalen, Grüntee	3.80
<b>Thé crème</b>	4.-
<b>Jagertee</b>	5.-
<b>Punch</b>	4.20

# Mineralwasser

<u>Offenausschank</u>	2dl	3dl	5dl	1L
<b>E</b> ptinger, <b>S</b> issa, <b>P</b> epita, <b>O</b> rangina (rot, blau)	2.80	3.80	5.20	9.–
				<b>1.5L</b>
<b>C</b> oca-Cola, <b>I</b> ce Tea, <b>R</b> ivella, <b>A</b> pfelsaft	2.80	3.80	5.20	14.–
<u>Fläschli</u>	2dl	3,3dl	5dl	1L
<b>E</b> ptinger rot/blau, <b>C</b> ola-light-Zero		4.60		
<b>R</b> ivella - rot, - blau, - grün		4.60		
<b>E</b> ptinger grün			5.20	
<b>O</b> rangensaft	offen	4.–		18.–
<b>T</b> raubensaft		5.20		18.–
<b>T</b> omatensaft		5.20		
<b>S</b> chweppes Tonic		4.50		
<b>S</b> chweppes Bitter Lemon		4.50		
<b>S</b> uure Most	mit oder ohne Alkohol		6.–	



<u>Offen</u>	2dl	3dl	5dl
<b>Warteck</b> <b>Lager und</b> <b>Feldschlösschen Amber</b>			
<b>Herrgöttli</b> / Panache	3.40		
<b>Stange</b> / Panache		4.-	
<b>Rugeli</b> / Panache		4.-	
<b>Kübel</b> / Panache			5.50
<b>Flaschen</b>		3,3dl	5dl
<b>Pic</b>		4.50	
<hr/>			
<b>Bier Lager</b>			5.50
<hr/>			
<b>Bügel</b>			5.80
<hr/>			
<b>Alkoholfreies Bier</b>		4.50	5.50
<hr/>			
<b>Schneider Weisse</b>			7.-
<hr/>			

# weisse Weine

<i>offen</i>	<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Fendant</i>	3.70	17. –
<i>Yvorne</i>	5.50	25. –
<i>Kerner Thürner</i>	5.50	25. –
<i>Epesses</i>	6. –	27. –
<i>Rosé de Gamay</i>	3.50	16. –
<i>Flaschen</i>	<i>7dl</i>	<i>7,5dl</i>
<i>Buusner Bacchus</i>		38. –
<i>Wintersinger Blanc</i>		42. –
<i>Aigle Murailles</i>	48. –	
<i>Oeil de Perdrix</i> Neuenburger «Rosé»	44. –	

# rote Weine

offen		1dl	5dl
<b>Hauswein</b>		4.80	22. –
<b>Thürnen</b>			23. –
<b>Gamay Cresserel</b>		3.50	16. –
<b>Fauvette Salvagnin</b>			18. –
<b>Dôle</b>		4.20	19. –
<b>Merlot Ticino</b>		5. –	23. –
<b>Wintersinger</b>		5.70	26. –
<b>Buusner</b>		5.50	25. –
<b>Fleury</b>			26. –
Flaschen		50 cl	75 cl
<b>Buusner</b>	Löw BL		42. –
<b>Wintersinger</b>	Siebe Dupf BL		45. –
<b>Maispracher</b>	Siebe Dupf BL		45. –
<b>Syydebändel</b>	Pinot Noir BL		51. –
<b>Dôle des Monts</b>			46. –
<b>Châblais La Maison</b>	Waadt		44. –
<b>Aigle les Murailles "Rouge"</b>	Waadt		54. –
<b>Syrah</b> Clavien	Wallis	33. –	44. –
<b>Montepulciano</b> Santavenere	Italien		41. –
<b>Anfora Primitivo</b> La Corte	Italien		44. –
<b>Toro</b>	Spanien		44. –
<b>Baron de Ley</b> Reserva	Spanien	35. –	48. –