

BURG

BEERLI'S RESTAURANT

VORSPEISEN

RINDS-TATAR

BELPER KNOLLE / VIOLETTER SENFSCHAUM / JUNGBLATTSALAT

22 / 35

ENTENLEBER-VARIATION

SCHMORAPFEL / PASSIONSFRUCHTGELEE / ARGANÖL

26

MIX SALAT

BLATTSALATE / GEMÜSESTREIFEN / MAIS / PARMESANFLOCKEN

AN HAUSDRESSING ODER BALSAMICODRESSING

12

NÜSSLISALAT

BLAUE KARTOFFELCHIPS UND EI

12

ZWISCHENGERICHTE

PASTINAKENSUPPE
JAKOBSMUSCHEL / OLIVE

14

AROMATISCHE RAVIOLI' S VON DER GESCHMORTEN RINDSHAXE
HICKORY-RAUCH-SCHAUMSAUCE / JUS

19

KROSSES RED SNAPPERFILET
ORANGEN-CHICORÉE / HASELNUSSÖL / KOKOS-KARTOFFELPÜREE

21

HUMMERSCHAUMSUPPE
ISLAND-SCAMPI / SESAMGEBÄCK

28 / 17 OHNE SCAMPI

HAUPTGERICHTE

IRISCHES RINDSFILETSTEAK
BAROLOJUS / SCHWARZWURZELGEMÜSE / BRATKARTOFFELN
SAUERRAHM

120G 44

180G 51

MIT GEBRATENER ENTENLEBER

50G 11

PATA NEGRA FILET
ZITRONEN-POLENTA / JAMON IBERICO / KAROTTEN / MANDELN
JUS

120G 44

180G 51

MIT GEBRATENER ENTENLEBER

50G 11

KALBSTEAK
RISOTTO / GELBE KRÄUTERSEITLINGEN / RÖSTKÜRBIS
KALBSJUS

120G 44

180G 51

MIT GEBRATENER ENTENLEBER

50G 11

AROMATISCHE RAVIOLI' S VON DER GESCHMORTEN RINDSHAXE
HICKORY-RAUCH-SCHAUMSAUCE / JUS

34

KROSSES RED SNAPPERFILET
ORANGEN-CHICORÉE / HASELNUSSÖL / KOKOS-KARTOFFELPÜREE
39

KALBSGESCHNETZELTES
ZÜRCHER ART / RÖSTI / MARKTGEMÜSE

37

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

CRÈME BRÛLÉE AROMATISIERT MIT WALDHONIG
DAZU EIN ERFRISCHENDES BROMBEERSORBET

14

„SCHOKOLADEN-FONDANT REMY MARTIN“
KAFFEE-ESPUMA / HIMBEERSAUCE / SAUERRAHMGLACE

15

CHARDONNAY-TARTE
LEBKUCHENBIRNE / SCHOKOLADENCRÈME / VANILLEGLACE

15

BOURBON-VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE
UND MERÄNGE AUS DEM EMENTAL

14

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBET

GLACE : VANILLE / WEISSES KAFFEE
SAUERRAHMGLACE / BIRNELGLACE

SORBET : BROMBEER, MANGO	PRO KUGEL	3.80
SCHLAGRAHM		2.00

KÄSE

ROHMILCHKÄSE AUSWAHL
HAUSGEMACHTER SCHLORZIFLADE, BAUMNÜSSE UND BIRNE

17