





Zmittag

Burgrain Menü Montag bis Samstag 11.30-14.00 Uhr 14.05.-18.05.2024

Pilzcremesuppe oder Menüsalat – im Menüpreis inklusive

| | |
|---|-------|
| Vom Feld  | 19.50 |
| Pochiertes Ei mit gebackenen Süsskartoffeln und Pak Choi | |
| Vom Hof | |
| Geschnetzeltes vom Säuli mit Kartoffelrösti & Hofgemüse | 26.50 |
| Wochenhit | |
| Grüner Spargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise | 19.50 |
| Mit Burgrain Schinkenspeck | 24.50 |
| Öpis chlises Süesses före Gluscht | 4.50 |

Burgrain Klassiker Montag-Samstag 11.30-14.00 / Sonntag 12.30-14.00

| | |
|---|--------|
| Salat Schüsseli  | 12.50 |
| Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce | |
| Us em Suppetopf | 8.50 |
| als Hauptgang | 14.50 |
| Chastele-Magronen  | 21.50 |
| UrDinkel-Hörnli , Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck | + 3.50 |
| Burgrain Burger | 29.50 |
| Gezupftes Säuli vo eusere Fleischmanufaktur, Hof Brioche, BBQ-Sauce, Chabis-Salat und Pommes Frites | |
| Flammkuchen vom Feld  | 16.50 |
| Hofgemüse , Suurrahm, Zwiebeln und Rüibchäs | |
| Flammkuchen vom Hof | 19.50 |
| Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und Rüibchäs | |



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

Zmorge Montag bis Samstag 9.00 -11.00 Uhr

Butter & Konfi

Brot aus der Holzofenbäckerei zum selberschneiden
mit **Anke, Konfi** vom Chripfelihof aus Edlibach und **Honig** vo üsne Bienli
dazu ein 1 Heissgetränk nach Wahl

pro Person 12.50

Kinder bis 6 Jahre

Räuberteller

6 bis 12 Jahre

pro Altersjahr 1.00

+ **Euse Chääs-Täller**  

6.00

Weichchäs, Nussige Burgrainer und **Mutschli**

+ **Trochefleisch**  

9.50

vo eusere Fleischmanufaktur **Rohässspäck, Salami, Hobufleisch, Rinderworscht, Schinkespäck**

Ei Ei Ei  

vo eusne Hofhühner, Spiegelei, 4 Minuten Ei, Rührei
mit Rösti
mit **Späck**

pro Ei 2.50

+ 3.50

+ 3.00

Birchermüesli im Chacheli




Hof-Joghurt Nature, Müeslimischung, Öpfel und Zimt

6.50



 **Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.**

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.

 vegetarisch |  glutenfrei |  laktosefrei | Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

Zwösche döre

Täglich 14.00-17.30 Uhr

Salat Schüsseli

Allerlei gsunds, **Ei** vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce

12.50

Us em Suppetopf

als Hauptgang

8.50

14.50

Buure Plättli (100 g)

mit eingemachtem Hofgemüse, hausgemachte Grissini,
«Schmid's» Chutney vo Willisau, **Burgrain -Weichchäs**,
Nussige Burgrainer und üses Mutschli

Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur

Rohässspäck, Salami, Hobufleisch, Rinderworscht und Schinkespäck

nur Chäs

12.00

mit Fleisch & Chäs

17.50

Wald-Fäscht – Einmal anders

Rinderworscht, Alpenkräutersenf und **Holzofenbrot**

8.50

Zum dri länge

Chäsmöckli, hausgemachte Grissini und Gewürzbaumnüsse

9.50

Flammkuchen vom Feld

Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln und **Riibchäs**

16.50

Flammkuchen vom Hof

Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und **Riibchäs**

19.50



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

Znacht


Freitag und Samstag ab 17.30 Uhr

Zum Znacht am Chuchi-Tisch


Eine reichhaltige Auswahl quer durch unsere Burgrain-Spezialitäten – wie man es kennt am Küchentisch zum Teilen. Der Anfang macht unser Buure-Plättli mit Holzofen-Brot und Anke. Dann folgen Suppe und Salatschüssel zum Selberschöpfen. Was es zum Hauptgang gibt, bleibt eine Überraschung... Wir servieren euch sicher ein Fleischgericht und eine vegetarische Alternative, dazu verschiedene Beilagen. Zum süssen Abschluss tischen wir unsere Burgrain Linzertorte und weitere hausgemachte Spezialitäten auf.

Mit der Getränkebegleitung Apéro, Weiss- und Rotwein (je 1 Glas) sowie Wasser und einem Kaffee / Tee seid ihr wunderbar auf das Menu abgestimmt und müsst euch um nichts kümmern.

Pro Person 65.00
Getränkebegleitung + 30.00

Salat Schüsseli  12.50
Allerlei gsunds, **Ei** vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce

Us em Suppetopf  8.50
als Hauptgang 14.50

Chastele-Magronen  21.50
UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln
mit **Späck** + 3.50

Polenta mit Raclette Chäs gefüllt   28.50
Gebratene **Wauwiler Pilze**, **Hofgemüse** und Kräutersauce

Burgrain Burger 29.50
Gezupftes Säuli vo eusere Fleischmanufaktur, Hof Brioche, BBQ-Sauce,
Chabis-Salat und Pommes Frites

Cordon Bleu vom Säuli 38.50
mit **Raclette Chäs** und **Schinkespäck**
dazu Pommes Frites, **Hofgemüse** & **Bio-Ketchup**

Rindshuftfilet 44.50
UrDinkel Kernotto, **Hofgemüse** und Rotwein-Jus



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.



Dessert

Kafi & Chueche

Ofenfrisch aus der Bäckerei nach Tagesangebot

Stückpreis

Iis-Kafi

13.00

Kaffeeglace, Nidle und Moccasauce

Mit Kirsch

+2.50

Mäas-Brättli

5.50

Brönnti Mandle, **Nidle Täfeli** und es Stückli **Schoggi** von der Confiserie «Richner»

Burgrain Glace

Kugel je



4.50

Vanilleglace, Schoggi-glace, Moccaglace,

Nidle

2.00

Beeriglace, Chriesi Joghurt Glace

Himbeersorbet  

Öpis chlises Süesses före Gluscht

4.50

Burgrain Meringue

9.50

Nidle und saisonale Früchte

mit 1 Kugel Glace

+ 4.50



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

För die Chline

Räuberteller

zum Mitessen

Chastele-Magronen 

UrDinkel-Hörnli, Chässaue vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln

10.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 

10.00

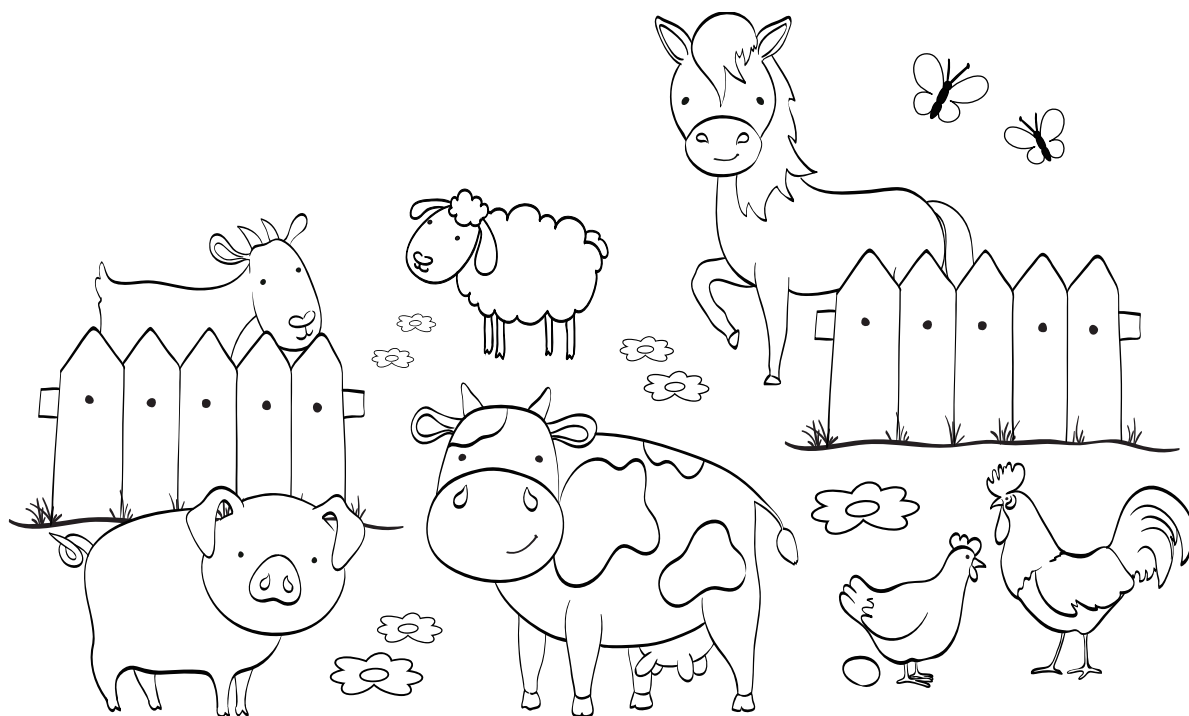
Fleischchügeli mit Rahmsauce 

Kartoffelstock und Hofgemüse

10.00

Portion Pommes Frites

6.50



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

Am Sonntag

Buurezmorge

Getränk

Kaffee, Tee & Schoggi-Milch
Hausgemachter Eistee
Süsssmost, Frucht- und Gemüsesäfte



Us üsere Chochi

Eierspeisen: Spiegelei, Rührei, 4 Minuten Ei
Rösti
Früchtekorb, Trockenfrüchte, Kompott
Öpis süesses im Gläslì



Us üsere Holzofebäckerei

Butterzopf, 3 verschieden Brote und Gipfeli
Auswahl an Süssgebäck
Meringue



Us üsere Hofkäserei

Anke
Weichkäse: Castelen, Weichchäs und Camembert
Halbhart Käse: Nuss, Burgrain Bläsi und Mutschli
Joghurt und Früchtequark



Vo üsem Hoflade

Allerlei Konfi vom Chripfelihof aus Edlibach,
Schmid's Chutney aus Willisau, Frischkäse und Humus



Us üsere Fleischmanufaktur

Verschiedene Trockenwürste
Bratenaufschnitt
Speck & gebratene Würste



Vo üsem Bienehus

Honigwabe

| | |
|---|---------|
| Buurezmorge 9.00-12.00 Uhr | 48.00 |
| Buurebrunch = Buurezmorge inkl. warme Speisen ab 11.30 -14.00 Uhr | + 15.00 |
| Buffet mit warmen Speisen ohne Zmorge (exkl. Getränke) 11.30-14.00 Uhr | 32.00 |
| Kinder 3-12 Jahre pro Altersjahr | 2.50 |

Warme Speisen auf dem Buffet

Us em Suppetopf oder ein Salat vom Feld

Hausgemachte warme Gerichte mit allerlei vom Hof:
Fleisch, vegetarische Spezialitäten, Beilagen und Gemüse.



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.

«Vom Fäld of de Täller»

Herzlich Willkommen in unserer Burgrain-Stube



In unseren Gerichten steckt ganz viel von hier. Wir verwenden fast ausschliesslich Zutaten in Bio-Qualität und dürfen uns so stolz eine «Knospe-Küche» nennen. Denn Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. So ist es für uns selbstverständlich, dass wir kurze Transportwege bevorzugen, saisonal kochen und unseren Gästen schmackhafte Hofspezialitäten servieren können.



Auf der Speisekarte haben wir Produkte und Zutaten, die in unserem Hofladen erhältlich sind, grün gekennzeichnet.

Üsi Deklaration

Üsi Fleischprodukt

Trockenfleischprodukte/Würste – werden auf dem Burgrain hergestellt und verarbeitet aus Schweizer Fleisch.

Unser Rind- und Schweinefleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Das Fleisch vom Bruderhahn beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Üsi Milchprodukt

Käse, Joghurt, Anke und weitere Milchprodukte werden grösstenteils aus hofeigener Milch in unserer Käserei hergestellt.

Üses Brot und Backware

Von Hofbrot über Grissini bis zur Linzertorte werden in unserer Bäckerei feinste Backwaren mit viel Liebe und Handarbeit hergestellt.

Üsi Hühner ond Bienli

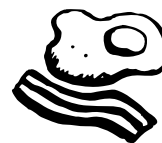
Fleissig sind sie, unsere Hühner und Bienen. Von ihnen stammen unsere Freiland Eier sowie unser Honig.

Vo üsne Partner

Was wir nicht direkt auf unserem Hof herstellen, beziehen wir von einem unserer vielen Partner aus der ganzen Zentralschweiz.

Unter anderem unser frisches Gemüse, kaltgepresste Öle oder auch feine Konfi's für unser Zmorge.

Es ist möglich, dass bei Engpässen Zutaten aus Knospe in Umstellung verwendet werden.



Grün markierte Produkte und Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich.

Über genauere Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie auf Anfrage gerne persönlich.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

| Alle Preisangaben in CHF inkl. MwSt.