Zmittag

Burgrain Menü Montag bis Samstag 11.30-14.00 Uhr 19.1125.11.2024	
Geröstete Brotsuppe mit Sherry oder Menüsalat – im Menüpreis inklusive	
Vom Feld 🕲	
Gemüsestrudel mit Wurzelgemüse	19.50
Süsskartoffel & Kräutersauce	
Vom Hof	
Emmentaler Schnitzel mit Kürbiskerne	24.50
Ofenkartoffel & Gemüse	
Wochenhit	
Hofbratwurst mit Zwiebelsauce	24.50
Rösti & Hofgemüse	
Öpis chlises Süesses före Gluscht	4.50

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

Nüsslisalat mit hausgemachter Salatsauce mit Zofiger Feigensenf Ei vo üsne Hofhühner, knuspriger Speck und Croûtons	16.00
Salat Schüsseli (5) Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
Us em Suppetopf als Hauptgang	8.50 14.50
Chastele-Magronen ®	21.50
UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	+ 3.50
Burgrain Burger Gezupftes Säuli vo eusere Fleischmanufaktur, Hof Brioche, BBQ-Sauce, Chabis-Salat und Pommes Frites	29.50
Flammkuchen vom Feld (5) Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	16.50
Flammkuchen vom Hof Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	19.50





$Zmorge \ \, {\tt Montag} \ \, {\tt bis} \ \, {\tt Samstag} \ \, {\tt 9.00} \ \, {\tt -11.00} \ \, {\tt Uhr}$

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	pro Ei	2.50
mit Rösti		+ 3.50
mit Späck		+ 3.00
Birchermüesli im Chacheli		
Hof-Joghurt Nature, Müeslimischung, Öpfel und Zimt		6.50



Zwösche döre Täglich 14.00-17.30 Uhr

Salat Schüsseli (5) Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
Us em Suppetopf	8.50
als Hauptgang	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 © (f) Rinderworscht, Alpenkräutersenf und Holzofenbrot	8.50
Zum dri länge (S) Chäsmöckli, hausgemachte Grissini und Gewürzbaumnüsse	9.50
Flammkuchen vom Feld (5) Hofgemüse, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs	16.50
Flammkuchen vom Hof	19.50

Trochefleisch vo eusere Fleischmanufaktur, Suurrahm, Zwiebeln und Riibchäs





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.

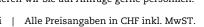
> Pro Person 65.00 Getränkebegleitung +30.00

Salat Schüsseli © Allerlei gsunds, Ei vo üsne Hofhühner, Croûtons und eusi feini Salatsauce	12.50
Us em Suppetopf (5) als Hauptgang	8.50 14.50
Chastele-Magronen ©	21.50
UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln mit Späck	+ 3.50
Polenta mit Raclette Chäs gefüllt (**) (**) Gebratene Wauwiler Pilze, Hofgemüse und Kräutersauce	28.50
Burgrain Burger Gezupftes Säuli vo eusere Fleischmanufaktur, Hof Brioche, BBQ-Sauce, Chabis-Salat und Pommes Frites	29.50
Cordon Bleu vom Säuli mit Raclette Chäs und Schinkespäck dazu Pommes Frites, Hofgemüse & Bio-Ketchup	38.50

Rindshuftfilet

UrDinkel Kernotto, Hofgemüse und Rotwein-Jus





Im gmüetleche Chässtübli Freitag und Samstag ab 17.30 Uhr

Fondue und Raclette aus unserer Hofkäserei

Chäsfondue à Discrétion 33.00

Raclette nature und geräuchtert à Discrétion

33.00

Dazu gibt's

- Suurteigbrot vo üsere Hofbäckerei
- Kartoffeln vom Hof
- Hausgemachtes und gluschtigs zum Käse: Zwiebelchutney, Trockenfleisch, Essig-Gemüse, Ofen-Knoblauch & Dörräpfel

Kinderportion pro Altersjahr (bis und mit 11 Jahren)

2.00







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

Dessert

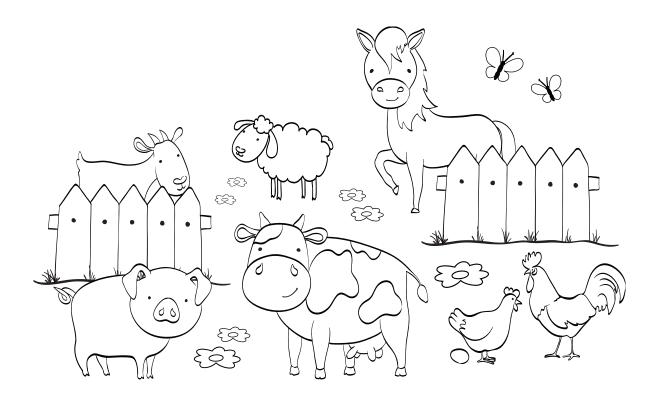
Kafi & Chueche		
Ofenfrisch aus der Bäckerei nach Tagesangebot		Stückpreis
Iis-Kafi		13.00
Kaffeeglace, Nidle und Moccasauce		
Mit Kirsch		+2.50
Määs-Brättli 🕸		5.50
Brönnti Mandle, Nidle Täfeli und es Stückli Schoggi vor	ı der Confiserie «Richn	er»
Burgrain Glace ®	Kugel je	4.50
Vanilleglace, Schoggiglace, Kaffiglace, Beeriglace	Nidle	2.00
Himbeersorbet, Erdbeersorbet 🕮 🕮		

Öpis chlises Süesses före Gluscht	4.50
Burgrain Meringue (**) Nidle und saisonale Früchte	9.50
mit 1 Kugel Glace	+ 4.50
Vermicelle (III) Meringue usem Holzofe, Vanille-Glace, eingelegte Zwetschgen und Nidle	12.00



För die Chline

Räuberteller	zum Mitessen
Chastele-Magronen (S) UrDinkel-Hörnli, Chässauce vo do, Öpfelmues und Röstzwiebeln	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites (19)	10.00
Fleischchügeli mit Rahmsauce (**) Kartoffelstock und Hofgemüse	10.00
Portion Pommes Frites	6.50



Am Sonntig

Buurezmorge

Getränk

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



Us üsere Chochi

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



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 Buurezmorge Plus (inkl. warme Speisen) ab 11.30 -14.00 Uhr + 15.00 Buffet mit warmen Speisen ohne Zmorge (exkl. Getränke) 11.30-14.00 Uhr 35.00 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.









«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 Hüehner ond Bienli

Fleissig sind sie, unsere Hühner und Bienen. Von ihnen stammen unsere Freilandeier 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.















