

*Mit Liebe gekocht*

*Das ist unser Bestreben und unsere Leidenschaft!*

Seit Beginn legen ich sehr grossen Wert auf hochwertige und ehrliche Produkte aus der Region, die Ihren Weg in unsere Küche finden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

*Sascha Beilke & Team*

## Abendkarte

### Vorspeisen

- ❖ *Onsen Ei* CHF 19.50  
*St. Galler Trüffel / Spinat / Kartoffel*
- ❖ *Gyoza a' la Burg* CHF 19.50  
*Gegrillte Pilze / Dashi*
- ❖ *Jakobsmuschel* CHF 24.50  
*Kürbis / Maroni / Speck*

### Hauptspeisen

- ❖ *Appenzeller Ente* <sup>(CH)</sup> CHF 46.50  
*Buntes Herbstgemüse / Bramata*
- ❖ *Kabeljau* <sup>(EU)</sup> CHF 45.50  
*Rahm-Wirz / Schupfnudeln*
- ❖ *Filet vom Weiderind* <sup>(CH)</sup> CHF 48.50  
*Pilze / Sellerie / Burg-Jus*

### Dessert

- ❖ *Vermicelle* CHF 16.50  
*Kirschen/ Meringe / Pistazie*

Rindfleisch CH / Kalbfleisch CH / Schweinefleisch CH / Geflügel CH- FR/ Fisch & Wild EU

Sollten Sie an Allergien- oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unseren Service!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# BURG KLASSIKER

## Vorspeisen

- ❖ *Cremesuppe vom Ribelmais-Poulet mit Goa Curry* CHF 12.50
- ❖ *Tatar vom Weiderind handgeschnitten*  
*bunter Blattsalat / geschlagene Butter / Toast*  
Vorspeise CHF 22.50<sup>80 g</sup>  
Hauptspeise CHF 29.50<sup>120 g</sup>
- ❖ *Tagessuppe* CHF 9.00
- ❖ *Bunter Blattsalat* CHF 8.00
- ❖ *Gemischter Salat* CHF 9.50

## Hauptspeisen

- ❖ *Roll bleu vom Kalb*  
*Burg Jus / Marktgemüse / Rosmarinkartoffel* CHF 39.50
- ❖ *Sascha`s Hackbraten*  
*Marktgemüse / Kartoffelstock* CHF 36.50
- ❖ *Entrecôte vom Weiderind 200g*  
*Café de Paris / Marktgemüse / Pommes frites* CHF 46.50
- ❖ *Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art*  
*Marktgemüse / Rösti* CHF 39.50
- ❖ *Wiener Schnitzel vom Kalb*  
*Pommes Frites / Zitrone / Kapern / Sardelle* CHF 34.50

## Dessert

- ❖ *Lauwarmer Schokoladenkuchen*  
*Vanilleglace / Rahm* CHF 13.50
- ❖ *Apfelstrudel ofenfrisch mit Rahm* CHF 12.50
- ❖ *Mousse au chocolat*  
*Früchte der Saison* CHF 11.50

*Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter nach unseren hausgemachten Glaces*

CHF 4.80 pro Kugel

Rindfleisch CH / Kalbfleisch CH / Schweinefleisch CH / Geflügel CH- FR/ Fisch & Wild EU

Sollten Sie an Allergien- oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unseren Service!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Feines Käse Fondue im Weinkeller

vom 17. November 2021 bis 27. Februar 2022  
«Fondue wird ausschliesslich im Weinkeller serviert»

## Vorspeisen

- ❖ **Gemischter Salat Burg**  
mit feinen Haus-, French- oder Balsamico-Dressing CHF 9.50
- ❖ **Tagessuppe** CHF 9.00  
Frisch und himmlisch lecker zubereitet
- ❖ **Tatar vom Weiderind handgeschnitten** CHF 22.50  
*bunter Blattsalat / geschlagene Butter / Toast*  
80g
- ❖ **Burg Plättli** CHF 22.00  
*Rohschinken/ Mostbröckli / Appenzeller rezent*

## Fondue ab 2 Personen

*unsere Fondue-Mischungen werden liebevoll von  
Florian Caviezel aus St. Margrethen hergestellt!*

- ❖ **Burg- Fondue** CHF 26.50  
*Feine Hausmischung 300g pro Person*
- ❖ **Chili-Bier Fondue** CHF 28.50  
*Rasiger Chili-Käse mit Bier 300g pro Person*
- ❖ **Trüffel-Fondue** CHF 34.50  
*Feine Hausmischung mit schwarzen Trüffel 300g pro Person*

## Dessert

- ❖ **Lauwarmer Schokoladenkuchen** CHF 13.50  
*Vanilleglace / Rahm*
- ❖ **Apfelstrudel ofenfrisch mit Rahm** CHF 12.50
- ❖ **Mousse au chocolate** CHF 11.50  
*Früchte der Saison*
- ❖ **Vermicelle** CHF 16.50  
*Kirschen/ Meringe / Pistazie*

Rindfleisch CH / Kalbfleisch CH / Schweinefleisch CH / Geflügel CH- FR/ Fisch & Wild EU

Sollten Sie an Allergien- oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unseren Service!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.