

„Burger's Bohrerhof“

Liebe Gäste,

haben Sie nächstens etwas zu feiern?

GEBURTSTAG, FIRMUNG, TAUFE, HOCHZEIT, ABSCHLUSSFEIER,
POLTERABEND, KONFIRMATION, WEIHNACHTSESSEN,
oder wollen Sie einfach nur einen gemütlichen Abend bei einem guten
Essen und Wein mit Ihren Freunden verbringen?

WIR KÖNNEN ALLES FÜR SIE ORGANISIEREN!!!!

Wir haben schöne Räumlichkeiten für Bankette von 6-70 Personen;
Ab 40 Personen reservieren wir das ganze Restaurant für Sie.

Wir haben eine wunderschöne Tischdekoration mit Kerzen und
immer frischen Blumen, wir schreiben Ihnen ein Menükärtchen nach
Ihren Angaben, damit Ihre Gäste den Anlass in Erinnerung behalten,
und vorallem garantieren wir Ihnen, dass wir alles tun werden, damit
Sie am Schluss zufrieden und glücklich sind.

Verlangen Sie unsere Menuvorschläge oder noch einfacher gehen Sie
ins Internet auf www.bohrerhof.ch und Sie werden sehen, was Sie alles
bei uns bestellen können. Wir sind sehr flexibel. Ganz nach dem
Motto: Alles ist möglich

NICHT VERGESSEN!

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz.

Schicken Sie uns ein Mail.

Dann haben Sie immer zuerst den Newsletter und wissen Bescheid!

Familie Markus und Katia Burger-Vénuat mit Sohn Maxime

Restaurant „Burger's Bohrerhof“

Merkurstrasse 101 4123 Allschwil

Tel. 061 301 99 90 Fax. 061 301 99 91

info@bohrerhof.ch www.bohrerhof.ch

„Burger's Bohrerhof“

Bankett-Menuvorschläge

Lieber Gast,

auf den nächsten Seiten haben wir mehrere Menus in verschiedenen Preislagen für Sie zusammengestellt. Es sind Vorschläge. Sie selber können die Menus so verändern, wie Sie es wollen. Vorspeise vom ersten Menu, Hauptgang vom Zweiten, Dessert vom Dritten etc. . . .

Am Schluss sagen Sie, was genau Sie wollen!

Es gilt die Regel, das gleiche Menu für alle (Vegetarier alles ohne Fleisch, eventuell mit Fisch). So können wir auch bei grössten Gruppen ein perfektes Menu garantieren, das effizient serviert. Und Sie als Gast können dadurch den Abend mit Ihren Freunden in Ruhe geniessen.

Für kleine Kinder bis 10 Jahren empfehlen wir unsere Kindermenus.

Selbstverständlich schreiben wir Ihnen unentgeltlich immer schöne Menükärtchen, mit Angabe des Anlasses (Zur Taufe von, Goldene Hochzeit von. . . .), natürlich das Menu mit den Weinen und vielleicht noch etwas persönliches von Ihnen. So haben Ihre Gäste auch ein kleines Andeneken an den Anlass, den Sie bei uns feiern.

Haben Sie noch Fragen oder einen speziellen Wunsch? Wir beraten Sie sehr gerne. Rufen Sie uns an, schicken Sie ein Mail oder noch besser, kommen Sie vorbei. Wir freuen uns auf Sie.

*Familie Markus und Katia Burger-Vénuat mit Sohn Maxime
Restaurant „Burger's Bohrerhof“
Merkurstrasse 101 4123 Allschwil
Tel. 061 301 99 90 Fax. 061 301 99 91
info@bohrerhof.ch www.bohrerhof.ch*

„Burger's Bohrerhof“

Menu 1 à Fr. 68.--

Menu 2 à Fr.68.-

Buntgemischter Salatteller

Bouillon mit Eierflädli

Schweinsfiletmedaillon an scharfer Currysauce

Früchtegarniture

Trockenreis

Kalbsfiletmedaillon an feiner Morchelrahmsauce

Gemüsegarniture

Butternüdeli

Rindsfiletmedaillon mit luftiger Bearnaise-Sauce

Gemüsegarniture

Kartoffelkroketten

Hausgemachte Vacherin-glacé mit frischen Früchten

und Rahm garniert

*

*Buntgemischter Salat
an rassisger French-Dressing*

Bouillon mit Gemüsestreifen

Rindsfilet „Chateaubriand“ (wird zweimal serviert)

Viele verschiedene frische Gemüse

Knusprige Pommes frites

Kartoffelkroketten

Bearnaise-Sauce natürlich frisch

und auch selber gemachte Kräuterbutter

Hausgemachte Vacherin-glacé mit frischen Früchten

und Rahm garniert

*

Menu 3 à Fr.59.-

*Nüsslisalat mit Ei
an rassisger French-Dressing*

Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce

Viele verschiedene frische Gemüse

Kartoffelkroketten

Hausgemachte Spätzli

Verschiedene frische Früchte mit verschiedenen

Sorbet-Kügelchen auf einem Teller vereint

*

Menu 4 à Fr. 57.--

*Nüsslisalat mit Ei
an rassisger French-Dressing*

Zarte Seezungenfilet pochiert an feiner, luftigen Fisch-

Weissweinsauce, dazu Trockenreis

und ein Broccoli-Röschen

Schweinsfiletmedaillon grilliert an Morchelrahmsauce

garniert mit verschiedenen frischen Gemüsen

Hausgemachte Spätzli

Dessertteller „Bohrerhof“

Verschiedene kleine Desserts auf einem Teller vereint

Mousse, Caramel, Sorbets, Früchte, Meringue etc.

*

„Burger's Bohrerhof“

Menu 5 à Fr. 49.--

*Knackig frischer Kopfsalat
an rassisger French-Dressing*

Bouillon mit hausgemachten Flädli und Sherry

*Cordon-Bleu vom Schweizer Säuli
In der Pfanne knusprig gebraten
Viele verschiedene frische Gemüse
Pommes frites
Butternüdeli*

*Meringue-Glacé mit Vanille-und Erdbeerglace, dazu
frische Früchtegarniture, viel Rahm und natürlich die
feinen Meringues*

*

Menu 6 à Fr. 46.--

*Nüsslisalat mit Ei
an rassisger French-Dressing*

Bouillon mit hausgemachten Flädli und Sherry

*Schweinssteak an luftiger Steinpilzrahmsauce
Viele verschiedene frische Gemüse
Frische Spätzli
Pommes frites*

*Im Ofen pochiertes Caramel-Chöpfli
mit vielen frischen Früchten
und Rahm garniert*

*

Menu 7 à Fr. 39.--

*Buntgemischter Salat an rassisger
von uns gemachter French-Dressing*

Frische Tomatencremesuppe

„CASIMIR“

*Frisches, butterzartes Pouletgeschnetzelttes vom
Schweizer Pouletbrüstli an rassisger Currysauce
Im Reisring serviert und mit vielen frischen Früchten
Rundherum garniert. Etwas ganz besonderes!*

*Coupe Danmark, bei uns mit echter, zerlassener
Schweizer Milchsokolade*

*

Menu 8 à Fr. 39.--

*Knackig frischer Kopfsalat
an rassisger French-Dressing*

Eine bodenständige Tagessuppe

„STROGANOFF“

*Frisches Schweizer Pouletbrüstli in Würfel geschnitten
und gebraten an Paprikarahmsauce mit Peperonistreifen
und Champignons, serviert mit frischen Spätzli
oder feinem Trockenreis*

*Unsere bekannten Apfel-Chuechli im Zimtzucker gedreht
Serviert mit heisser Vanillesauce, Vanilleglace und
natürlich Rahm*

*

S' Wildä Menu à Fr. 59.-

Dieses Menu empfehlen wir Ihnen, wenn Sie Lust haben, von allem ein wenig zu probieren. Es ist ein Querschnitt unserer Karte passend zur Wildsaison.
Nehmen Sie sich Zeit, denn dieses Menu wird in mehreren Gängen serviert.
Geniessen Sie es. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Menu

Eine hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
mit einem Rahmhäubchen gratiniert

Ein knackiger Nüsslisalat aus der Region
an rassiger French-Dressing
mit einem gehackten Ei von einem glücklichen Huhn

Butterzarte Rehmedaillons an feiner Wildrahmsauce mit vielen Pilzen
garniert mit pochierten Birnen, Zwetschgen, Trauben
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Hausgemachte Spätzli

Vermicelles garniert mit Meringue, Vanilleglace
und natürlich Rahm dazu

*

Für Sie zur Information

Alle unsere Fleischstücke vom Reh beziehen wir von der Firma Grauwiler Fleisch AG in Basel (ISO-Betrieb)
Diese wiederum kauft das Fleisch direkt in den Herkunftsländern ein wie Oesterreich, Italien oder im Südtirol
Wir garantieren Ihnen, dass wir nur ausgesuchte, superschöne Fleisch-Stücke verwenden für die Zubereitung
aller unserer Gerichte.

„Burger's Bohrerhof“

*Liebe Gäste,
gerne empfehlen wir Ihnen unser Spargel-Menu
Es ist ein kleiner Querschnitt durch unsere Spargelkarte.*

Spargel-Menu à Chf.59.-

*Nüsslisalat mit frischen, in Stückchen geschnittenen Spargeln
und auch ganzen Spargeln an rassisser French-Dressing
dazu noch Brotcroûtons*

*Schweinsfiletmedaillon vom Schweizer Säuli grilliert
und nappiert mit feiner Morchelrahmsauce
Butterzarte, gekochte frische Spargeln
und Butternüdeli*

*Frische Erdbeeren „Romanoff“
Mit Vanille- und Erdbeerglace, frischen, aromatischen Erdbeeren
Dazu Rahm und natürlich Biscuit*

**

*

*

*

Die zartesten Spargeln

AUS SÜDFRANKREICH, VOM ELSASS UND AUS DEM BADISCHEN

Vorspeisen

Nüsslisalat mit frischen Spargeln und Brotcroûtons Fr.13.50
an rassisger French-Dressing

Frische Spargelcrèmesuppe mit einer ganzen, gewürfelten Spargel Fr.9.-
in der Suppe und einem Rahmhäubchen gratiniert



Hauptgerichte

Frische Spargeln mit luftiger Sauce Hollandaise oder Mayonnaise Fr.35.-
Beinschinken oder Parmaschinken

Frische Spargeln mit frittierten Eglifilets Fr.37.-
Trockenreis und Sauce Hollandaise

Frische Spargeln mit frittierten Riesenkrevetten Fr.37.-
Trockenreis und Sauce Hollandaise

Frische Spargeln mit grillierten Schweinsfiletmedaillons Fr.37.-
an luftig frischer Morchelrahmsauce
Butternüdeli

Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

(die Vorspeisen werden nur als Vorspeisen serviert)

Fr.17.-

Verschiedene frische Pilze
an feiner Wildrahmsauce im knusprigen Pastetli serviert

Fr.9.-

Frische Kürbiscrèmesuppe
mit Rahmhäubchen gratiniert

Fr.19.50

Nüsslissalat mit in Butter zart gebratenen
Rehfleischstreifen, verschiedenen Pilzen und Croûtons

Fr.11.-

Widcrèmesuppe mit Rehfleischstückchen,
mit Cognac verfeinert und Rahm gratiniert

Fr.9.50

Nüsslissalat mit gehacktem Ei vom glücklichen Huhn
an rassisser French-Dressing

Fr.11.-

Morchelcrèmesuppe mit vielen geheimen Zutaten
und auch mit Rahmhäubchen gratiniert

Hauptspeisen

Fr.31.-

Rehpfeffer „nach Grossmutter-Art“ an kräftiger Sauce
so wie man es anno dazumal noch machte
Hausgemachte Spätzli , Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

Fr.37.-

Rehmedaillons „vom Nüssli und Bäggli“
an luftiger Wildrahmsauce mit vielen Pilzen
Hausgemachte Spätzli , Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

Fr.34.-

Rehgeschnetztes in der Pfanne mit frischen Pilzen
gebraten an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl, Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

SEHR GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH UNSEREN BERÜHMTE REHRÜCKEN MIT DEN GLEICHEN WILDBEILAGEN WIE DIE OBIGEN
MENUS. DA DIES ABER EINEN RIESENARBEITSAUFWAND BEDEUTET UND VIEL PLATZ BRAUCHT IN DER KÜCHE (PLATTENSERVICE, WIRD IN ZWEI
GÄNGEN SERVIERT),

TUN WIR DAS NUR AUF VORBESTELLUNG UND FÜR MINDESTENS ACHT PERSONEN.
ZUM PREIS VON CHF.59.- PRO PERSON

Desserts

Unsere verschiedenen wilden Desserts wie Apfel-Chüechli, Vermicelles etc.....
sehen Sie, wenn Sie einen Blick auf eine unserer Wandtafeln werfen.
Die sind im Restaurant so verteilt, dass Sie es von überall sehen können

„Burger's Bohrerhof“

Unsere zwei Sommer-Menüs à Chf.59.-

*Cavaillon-Melonenschnitze
Mit feinstem Parmaschinken garniert*

*Amerikanisches Rindsfilet butterzart
grilliert und serviert mit rassiger,
luftiger Kräuterbutter und frischer
Béarnaise
Verschiedene Gemüse und Pommes
frites*

*Sorbetteller mit frischen Früchten
garniert*

*

*Tomatensalat mit Mozzarella,
Basilikum
Olivenöl und Aceto Balsamico*

*Zartes Steak vom jungen Schweizer
Chälbli
grilliert und serviert mit rassiger,
luftiger Kräuterbutter und frischer
Béarnaise
Verschiedene Gemüse und Pommes
frites*

*Coupe Romanoff
Frische Erdbeeren mit Glace und
Rahm*
