



Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

Küche mit Leidenschaft und mit Liebe gekocht

Seit 2014 gehe ich meiner grossen Leidenschaft als Koch und Gastgeber nach. Im Restaurant Burg habe ich meine kulinarische Heimat gefunden.

Die grossartigen Produkte aus der Region spielen eine grosse Rolle in der Burgküche, aber auch internationale Spezialitäten in bester Qualität finden ihren berechtigten Platz auf der Speisekarte.

Neben erlesenen Weinen aus der Schweiz und der Welt findet sich auch Bier seinen Platz!

Als Biersommelier liebe ich es, Gäste mit grossartigen Bieren einen einzigartigen Genuss zu bereiten!

Ich und mein Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Gastgeber

Sascha Beilke & das Team-Burg

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.





Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

Apéro

Champagne de Saint Gall
Premier Cru Brut Blanc de Blancs

CHF 14

Jeio Prosecco Rosé brut
CHF 9

L'ECHAPPÉE
Pale Ale

Die Aromen von frischer Zitrone verbinden sich elegant mit den blumigen Noten des Hopfens. Außerdem sind zarte Düfte von Gewürzen und Honig wahrnehmbar. Eine leichte Perlage, die von Cremigkeit drapiert wird, prägt den Mund. Es zeichnet sich durch seine Frische und seine Noten von Zitrus aus.

CHF 12

Frühlings- Spritz
feiner Haus-Apéro mit Rhabarber & Granatapfel

CHF 14

Kleinigkeiten zum Aperitif

2erlei Rohschinken mit Oliven und hausgemachten Foccacia

CHF 22

Parmesan mit Oliven und hausgemachten Foccacia

CHF 18

Bretonische Austern No.2

3 Stück CHF 18 / 6 Stück 30 CHF

Jahrgangs Sardinen mit Limette und hausgemachten Foccacia

CHF 19

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

BURG KLASSIKER

Vorweg

- ❖ *Sascha's Suppe des Tages*
Kreativ / frisch / verdammt lecker CHF 12.50
- ❖ *Bunter Blattsalat*
gezupfte Salatspitzen / Sauerteig Chips / frische Kräuter CHF 11.50
- ❖ *Gemischter Blattsalat a'la Burg*
3erlei Gemüse / Sauerteigchips / Frische Kräuter CHF 13.50

Mittendrin

- ❖ *Cremesuppe vom Ribelmais-Poulet*
Pouletbruststreifen / Goa Curry / frische Kräuter CHF 18.50
- ❖ *Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind*
gezupfte Salatspitzen / geschlagene Butter / Brot Vorspeise CHF 26.50
Hauptgang CHF 38.50
- ❖ *Vegetarisches Tomaten-Tatar*
gezupfte Salatspitzen / geschlagene Butter / Brot CHF 24.50
CHF 29.50
- ❖ *Hausgemachte Pasta*
Trüffelschaumsauce / Gartenerbse / Parmesan CHF 28.50
CHF 36.50

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Sascha Beilke

RESTAURANT BURG

Auf Holzkohle gegrillt
mit dem BIG GREEN EGG

Kotelette vom Appenzeller Schwein am Knochen gereift
ca. 300 g CHF 48

Gereiftes Rib Eye vom Weiderind
ca. 220 g CHF 54

Swiss Primelachs aus Lostallo
ca. 200 g CHF 44

Supreme vom Ribelmals Poulet
ca. 200g CHF 44

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen unseren gemischten Burgsalat,
knusprige Pommes Frites, BBQ-Sauce, Limetten-Beurre Blanc
oder Burg Jus

Hauptsache

- ❖ *Roll bleu vom Kalb*
Burg Jus / essbare Gemüse-Landschaft/ Rosmarinkartoffel CHF 46.50
- ❖ *Sascha`s Hackbraten*
essbare Gemüse-Landschaft / Kartoffelstock CHF 42.50
- ❖ *Entrecôte vom Swiss Prime Beef*
Valle Maggia-Jus / essbare Gemüse-Landschaft / Pommes frites CHF 52.50
- ❖ *Kalbsgeschnetzeltes a`la Burg*
essbare Gemüselandschaft / Rösti / Champignons CHF 48.50
- ❖ *Wiener Schnitzel vom Kalb*
Kartoffel-Gurkensalat / Zitrone / Preiselbeerconfit CHF 44.50

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

Dessert

- ❖ *Lauwarmer Schokoladenkuchen
hausgemachtes Vanilleglace / Rahm* CHF 19.50
- ❖ *Apfelstrudel ofenfrisch mit Rahm* CHF 17.50
- ❖ *Mousse au chocolate
Früchte der Saison* CHF 16.50
- ❖ *Panna Cotta
Rhabarber / Himbeere* CHF 19.50

Hausgemachte Glace

Vanille, Salzkaramell, Tonkabohne, Haselnuss und Pistazie

CHF 4.80 pro Kugel

Weitere Glace & Sorbets

Erdbeere, weisse Schokolade-Krokant, Mokka, Schokolade, Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Zwetsche, Aprikose

CHF 4.80 pro Kugel

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

Genuss Menü am Abend

*Kulinarische Einstimmung mit unserem feinen
hausgebackenen Brot & Butter*

*Zerlei vom Swiss-Lachs**
Kohlrabi / Meerrettich / Zitrone

CHF 26.50

Pork-Belly
Asiatischer Kabis / Tom Kha Gai Sud

CHF 28.50

Parmesan-Ravioli
Gartenerbse / Eigelb / Parmesanschaum

CHF 29.50

*Lamm-Rack**
Frühlingsgemüse / Fondant-Kartoffel / Senf-Estragon-Jus

CHF 49.50

oder

Zander
Grüner Spargel / Risotto / Schnittlauch Beurre blanc

CHF 48.50

*Panna Cotta **
Rhabarber / Himbeere

CHF 19.50

Menü in 5 Gängen
150 CHF

Grosse Weinreise 75 CHF
Grosse Bierreise 38 CHF

Menü in 3 Gängen
95 CHF

Kleine Weinreise 45 CHF
Kleine Bierreise 24CHF

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Sascha Beilke
RESTAURANT BURG

Vegetarisches Genuss-Menü am Abend

*Kulinarische Einstimmung mit unserem feinen
hausgebackenen Brot & Butter*

*Gegrillter Ziegenkäse**
Kohlrabi / Meerrettich / Zitrone

CHF 24.50

Geräucherter Tofu
Asiatischer Kabis / Tom Kha Gai Sud

CHF 24.50

Parmesan-Ravioli
Gartenerbse / Eigelb / Parmesanschaum

CHF 29.50

Grüner Spargel vom Grill
Risotto / Schnittlauch Beurre Blanc

CHF 38.50

*Panna Cotta **
Rhabarber / Himbeere

CHF 19.50

Menü in 5 Gängen
135 CHF

Grosse Weinreise 65 CHF
Grosse Bierreise 38 CHF

Menü in 3 Gängen
80 CHF

Kleine Weinreise 30 CHF
Kleine Bierreise 18 CHF

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

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

