

Sommer im

BURKARTSHOF



Ralph Schär
9315 Neukirch

Telefon 071 477 13 02



Willkommen im **BURKARTSHOF**

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im Burkartshof begrüßen zu dürfen.

Gerne servieren wir Ihnen unsere warmen Speisen von

1130 h - 1330 h und von 1800 h - 2130 h.

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer.

Beachten Sie auch unsere reichhaltige Dessertkarte.

En Guete wünscht Ihnen Ihr «Burki-Team»

Fleischdeklaration

Unser Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz von einem Metzger in der Region. Das Pferdefleisch von der Metzgerei Baumgartner, St. Gallen, der Schweiz der EU, Argentinien und Kanada; das Rindsfilet und Entrecôte aus der Schweiz und Irland; das Lammrückenfilet aus Neuseeland, Irland und Australien; das Wild aus der Schweiz und der EU; die Crevetten aus Vietnam; die Fischchnusperli aus Binnenfischerei; das Poulet aus der Schweiz und die Wurstwaren aus der Schweiz und Italien.

Fleisch aus USA, Südamerika und Südafrika kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gesellschaftessen

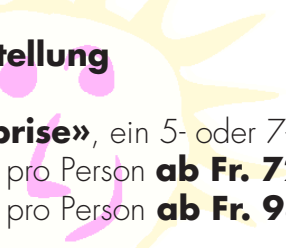
Für Ihren persönlichen Anlass, Firmen-, Tauf-, Geburtstags-Essen oder sonst eine Familienfeier, verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge. Wir beraten Sie gerne.

Auf Vorbestellung

Menü «Surprise», ein 5- oder 7-Gang-Menü mit herrlichen Spezialitäten

5-Gang-Menü pro Person **ab Fr. 72.00**

7-Gang-Menü pro Person **ab Fr. 98.00**



Sommergerichte

Reichhaltiges Salat-Bufferet vom Wagen mit knackigen Salten, Wurst, Käse und «Antipasti»
(immer von Freitag bis Sonntag)

Kleiner Teller		Fr.	8.00
Mittlerer Teller		Fr.	10.50
Grosser Teller		Fr.	16.00

Portion Käse mit Zwiebeln, Essig und Öl		Fr.	12.50
---	--	-----	-------

Gemischtes, reichhaltiges Plättli ab 2 Personen	pro Person	Fr.	16.00
---	------------	-----	-------

Saftige Melonen mit feinem Rohschinken und Champignon-Chnusperli		Fr.	23.50
---	--	-----	-------

Sülzli Carpaccio mit Zwiebeln, Essig und Öl	1/2 Portion	Fr.	9.50
	Portion	Fr.	14.50

Rassig gewürztes Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1/2 Portion 70 g	Fr.	16.00
	Portion 130 g	Fr.	26.00

Thai-Kokos-Curry-Suppe mit Crevetten		Fr.	12.50
--------------------------------------	--	-----	-------

Sommer-Ravioli mit feiner Antipasti-Füllung	1/2 Portion	Fr.	16.50
	Portion	Fr.	25.00

Reichhaltiger Gemüseteller mit Country-Cuts		Fr.	25.00
---	--	-----	-------

Egli-Chnusperli im Chörbli serviert mit 3 Saucen	kleine Portion	Fr.	18.50
	grosse Portion	Fr.	29.50

Zum Dessert empfehlen wir:

Thurgauer Beeren mit Rahm		Fr.	8.50
---------------------------	--	-----	------

Thurgauer Beeren-Coupe mit Vanille- und Erdbeerjogurt-Glacé, Himbeer-Sorbet und Rahm	kleine Portion	Fr.	8.50
	grosse Portion	Fr.	10.50

Hausgemachte Caramelköppli mit Thurgauer Beeren		Fr.	8.00
---	--	-----	------

Ferien vom 26. August bis 15. September 2019

Ab 20. September 2019 beginnt unsere «Wilde» Zeit!

Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 31.50	mittlerer Hunger Fr. 41.00
	grosser Hunger Fr. 49.50	
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 24.00	mittlerer Hunger Fr. 32.00
	grosser Hunger Fr. 41.00	
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 24.00	mittlerer Hunger Fr. 32.00
	grosser Hunger Fr. 41.00	Riesen-Hunger Fr. 48.00
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 21.00	mittlerer Hunger Fr. 28.00
	grosser Hunger Fr. 34.00	
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 25.00	mittlerer Hunger Fr. 34.00
	grosser Hunger Fr. 42.00	
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 16.50	mittlerer Hunger Fr. 22.00
	grosser Hunger Fr. 27.00	Riesen-Hunger Fr. 31.00
Bauernkotelette		grosser Hunger Fr. 22.00
Rib Eye Steak (Zartes Hohrücken-Steak vom Schweizer Weiderind)		mittlerer Hunger Fr. 32.00
		grosser Hunger Fr. 41.00
		Riesen-Hunger Fr. 48.00
Pouletbrüstli		Fr. 16.50
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 41.00
Crevetten-Spiess		Fr. 24.50
Olma-Bratwurst mit Bölleschweissi		Fr. 9.00

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und feine Barbeque-Saucen.

Dazu empfehlen wir Ihnen unser reichhaltiges Salatbuffet (immer Freitag bis Sonntag)	kleiner Teller	Fr. 8.00
	mittlerer Teller	Fr. 10.50
	grosser Teller	Fr. 16.00
Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten		Fr. 9.50
Teigwaren oder Reis		Fr. 5.50
Röstikroquetten oder Country-Cuts		Fr. 6.00
Pommes- oder Twister-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00

Wir empfehlen folgende Weine:

Flaschenweine Weiss

Müller-Thurgau, Weingut Burkhart, Weinfelden 2017/18 Fr. 5.00 5 dl Fr. 24.00

1 dl 7.5 dl

Hüttwiler-Goldgrüebli, Müller Thurgau, N. & U. Haag 2018 Fr. 5.50 Fr. 36.00

In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süswasserfisch, Gschwellti und Käse.

Kernling Spätlese, Michael Burkhart, Weinfelden 2016 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Der Sovereäne mit feinem Auftakt, ausgeprägtem Buquet im Gaumen und betontem Ausgang. Fruchtig mit frischen Zitrus- und Grapefruit-Aromen, ideal als Apéro. Passt gut zur fernöstlichen Küche.

Johannisberg, Cave St.Philippe Salgesch 2018 Fr. 5.80 Fr. 39.00

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.

Flaschenweine Rosé

1 dl 7.5 dl

Horber's Federweisser (Rosé) 2018 Fr. 5.50 Fr. 36.00

Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden bei Grilladen; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.

Flaschenweine Rot

1 dl 5 dl

Pinot Noir Classic, Michael Burkhart, Weinfelden 2016 Fr. 5.50 Fr. 26.50

Der Klassiker unter den Pinots. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fasst allem.

1 dl 7.5 dl

Cuvée Rouge, B. + M. Horber, Diessenhofen 2015 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Traubensorten: Pinot-Noir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.

Dion, AOC Thurgau, Forster Weinbau 2017 Fr. 6.20 Fr. 42.00

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regen und Granoir

HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen 2016 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch. Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.

Vingt-deux Pas, Domaine LaLaurie, Languedoc 2017 Fr. 6.20 Fr. 42.00

Eine wahre Geschichte

22 Schritte sind eine Erinnerung an unseren Weg von der Schule in den Weinkeller der Familie. 22 Jahre haben wir gelernt, bis wir unser Familienweingut übernommen haben. Unterdessen sind unsere Schuhgrößen gewachsen, wie auch unsere Willen und die Lust, unsere Familientradition fortzuführen und weiter zu entwickeln.

Figuero Crianza Ribera del Duero DO 2015 Fr. 8.00 Fr. 52.00

Magnum Fr. 106.00

Das Bouquet bietet vielfältige Würznoten. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein (Tempranillo) perfekten Genuss zu unseren Wildgerichten.

Poggio delle Faine, Toscana 2013 Fr. 6.50 Fr. 43.50

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Der Wein präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe. Viel rote Beerenfrucht, körperreich, würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. 6 Monate im Barrique in der Toscana gereift. Passt hervorragend zu Nudeln und kräftigem Fleisch, wie Lamm und Wildschwein.

Huus-Braui-Bier, hell und dunkel

2 dl Fr. 3.10 3 dl Fr. 4.10 5dl Fr. 6.20

Sommer

