

Jeden sonnigen Freitagabend

# BURKI-Grill-Spezialitäten

mit Grilleur Werner

## Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 31.50 grosser Hunger Fr. 49.50	mittlerer Hunger Fr. 41.00
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 24.00 grosser Hunger Fr. 41.00	mittlerer Hunger Fr. 32.00
Entrecôte (Schweizer Qualitäts-Beef)	kleiner Hunger Fr. 24.00 grosser Hunger Fr. 41.00	mittlerer Hunger Fr. 32.00 Riesen-Hunger Fr. 48.00
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 21.00 grosser Hunger Fr. 34.00	mittlerer Hunger Fr. 28.00
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 25.00 grosser Hunger Fr. 42.00	mittlerer Hunger Fr. 34.00
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 16.50 grosser Hunger Fr. 27.00	mittlerer Hunger Fr. 22.00 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
Pouletspiess mit Speck und Pflaumen		Fr. 19.50
Pouletbrüstli		Fr. 16.50
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 39.00
Crevetten-Spiess		Fr. 24.00
Olma-Bratwurst mit Böllschweissi		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 Samstag)	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 Rosmarin-Kartoffeln		Fr. 6.00
Pommes- oder Twister-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00

Alle Preise, inklusive Mehrwertsteuer

# Unsere Weinempfehlung

## Zum Apéro

### Ein Glas prickelnder Prosecco

Cüpli Fr. 8.50

### Ein Glas Tröpfel,

der alkoholfreie Schaumwein aus Thurgauer Trauben und Äpfeln

Cüpli Fr. 8.50

### Flaschenweine Weiss

1 dl

7.5 dl

### Hüttwiler-Goldgrüebli, Müller Thurgau, N. & U. Haag 2015

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

Fr. 5.50

Fr. 36.00

### Sauvignon blanc, B. & M. Horber, Diessenhofen 2013

Tolle Frische nach Stachelbeeren, Hollunder und Cassis, langes Finale.

Passt zum Apéro, Spargeln, Meeresfrüchten, Fernöstliches oder mit Freunden.

Fr. 6.50

Fr. 43.50

### Johannisberg, Cave St.Philippe Salgesch 2014

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig.

Passt hervorragend zu Vorspeisen.

Fr. 5.80

Fr. 39.00

### Flaschenweine Rosé

1 dl

7.5 dl

### Horber's Federweisser (Rosé) 2014

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

Fr. 5.50

Fr. 36.00

### Flaschenweine Rot

### Cuvée Rouge, B. + M. Horber, Diessenhofen 2013

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

Fr. 6.50

Fr. 43.50

### HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen 2014

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

Fr. 6.50

Fr. 43.50

### Rioja Vega Crianza 2012/13

Temranillo, Mazuela, Granacha

Am Gaumen gute Struktur, samtig, von mittlerer Fülle und Fruchtiger Aromatik im Abgang. Röstnoten nach Vanille und Caramel

Fr. 5.50

Fr. 36.00

### Südtiroler Lagrein «Latus» Crescendo DOC 2012

#### Ritterhof

Der Lagrein besticht durch tiefdunkle rubinrote Farbe, durch frisch-dezenten Duft nach Schokolade und Waldbeeren und überzeugt im Gaumen durch seine kräftige, volle, saftig-samtige Struktur. Ein hervorragender Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

Fr. 7.00

Fr. 48.00

### Réserve de la Famille 2013

#### Domaine du Moulin de Lène

Intensiv purpurrot bis fast schwarz präsentiert sich dieser Syrah, Merlot im Glas. In der Nase nimmt man Aromen von Crème de Cassis und Brombeeren wahr, kräftig und intensiv mit reifen Tanninen. Der Abgang ist angenehm lang und trotzdem elegant. Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.

Fr. 6.50

Fr. 43.50

### Huus-Braui-Bier, hell und dunkel

#### Huus-Braui-Bier, Weizen

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

2 dl Fr. 3.50 3 dl Fr. 4.50 5dl Fr. 6.50