

Riverside

Büren an der Aare

Bei schönem Wetter Restaurant geöffnet
von 11:00 – 23:00 Uhr



Küche geöffnet:

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Montag – Freitag | 11:30 – 13:30 / 18:00 – 21:00 Uhr |
| Samstag | 11:30 – 21:00 Uhr |
| Sonntag | 11:30 – 19:00 Uhr |

Kulinaris

| | |
|---|-------|
| Grüner Salat ✓ serviert in einer Salatschüssel mit hausgemachtem Salatdressing und Croutons | 9.00 |
| Bunter gemischter Salat ✓ serviert in einer Salatschüssel mit hausgemachtem Salatdressing und Croutons | 11.00 |
| Griechischer Salat ✓ Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Schafskäse und Oliven serviert in einer Salatschüssel | 17.00 |
| Knackiger Sommersalat mit Pouletbrust Grosse gemischter Salat mit Pouletbruststreifen, Hausdressing und Brot | 23.00 |
| Zanderknusperli 220g mit selbstgemachter Tartarsauce Pommes Frites und Salat oder als Fitnesssteller | 26.00 |
| Pouletflügeli (6 Stück) mit schwarzem Knoblauch-Mayonnaisesauce Pommes Frites | 21.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel Mit Pommes Frites und Tagesgemüse | 24.00 |
| Fitnesssteller Roastbeef Grosser gemischter Salat mit Angus Rinds-Entrecôte, dazu Tartarsauce | 26.50 |

Allerlei - Platte

41.00

Platte mit Pouletflügeli, Pommes, Zanderknusperli, Rindfleischbällchen garniert

Kleine Gerichte

| | |
|--|-------|
| Portion Pommes Frites ✓ | 7.50 |
| Zanderknusperli (100g) mit Tartarsauce | 11.00 |
| Pouletflügeli pro Stück | 2.50 |
| Rindfleischbällchen (5 Stück) | 12.00 |
| Bruschetta (4 Stück) ✓ | 10.00 |

Flammkuchen (Ganzen Tag erhältlich)

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Speck- Zwiebeln (Elsässer Original) | 16.50 |
| Käse-Lauch (Vegetarisch) | 16.50 |
| Pulled Planted mit Gemüse (Vegan) | 18.50 |

ALLERGENE

Lieber Gast
Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
finden Sie hier

Allergendokumentation

Verantwortlich:

Datum:

| Gericht | Enthaltenes Allergen | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------|------|--------|----------|------------|-----------------------|---|----------|------|-------|---------------------|---------|------------|
| | Gluten a Weizen b Dinkel inkl. Grünkern c Roggen d Gerste e Hafer | Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Milch (inkl. Lactose) | Nüsse a Mandeln b Haselnüsse c Walnüsse d Cashewnüsse e Pecannüsse f Paranüsse g Pistazien h Macadamianüsse | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefeldioxid/Sulf | Lupinen | Weichtiere |
| Grüner Salat | | | | | | | | | | | | | | |
| Bunter gemischter Salat | | | | | | | | | X | | | | | |
| Griechischer Salat | | | | | | | | | | | | | | |
| Knackiger Sommersalat mit Pouletbrust | | | | | | | | | X | | | | | |
| Zanderknusperli | | | | | | | | | | | | | | |
| Pouletflügeli | | | | | | | | | | | | | | |
| Roastbeef Angus | | | | | | | | | | | | | | |
| Paniertes Schweinsschnitzel | | | | | | | | | | | | | | |
| Pikante Fleischbällchen | | | | | | | | | | | | | | |
| Pommes Frites | | | | | | | | | | | | | | |
| Flammkuchen | | | | | | | | | | | | | | |
| Tartarsauce | X | | | | | | X | X | X | | | | | |
| Schwarzem Knoblauchsauce | | | | | | | | | | | | | | |
| Salatdressing | | | | | | | | | | | | | | |
| Italienischer Salatsauce | X | | X | | | | X | | X | | | | | |
| Schraubenbrot | | | | | | | | | | | | | | |
| Mayonnaise | | | | | | | | | | | | | | |
| Ketchup | | | | | | | | | | | | | | |

■ Allergene welche enthalten sind
X Allergene, welche enthalten sein können
KD Allergendokumentation.xlsx

HERKUNFTSDEKLARATION

Die Schweiz verfügt über das strengste Tierschutzgesetz Europas, welches gentechnisch verändertes Futter, Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung oder Förderung der Zartheit des Produktes verbietet.

| | | |
|----------|---------|--|
| Brot | | Schweiz (Römers SG) |
| Eier | | Schweiz  |
| Fleisch | Rind | Schweiz, Sud-Amerika |
| | Schwein | Schweiz |
| Geflügel | Poulet | Schweiz, Brasilien |
| Fisch | Zander | Europa – Binnengewässer (Fanggebiet 05) |



Alle Preise in CHF inkl. MWSt. Änderungen und Irrtum vorbehalten..



Sommerd

Sunset

Prosecco DOC, Passionsfrucht, Soda

11.00

Ein leidenschaftlicher Mix, in dem die exotischen Aromen mit ein Hauch von Vanille besonders gut zur Geltung kommen

Hugo

Prosecco DOC, Holunderblütensirup, Soda

11.00

Erfrischend und bekömmlich. eine tolle Alternative zum Aperol Spritz

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco DOC, Soda

11.00

LEUCHTENDES ORANGE - Eine perfekte Kombination von Bitter- und Süßorangen
EINZIGARTIGER GESCHMACK - Eine geheime Mischung aus Kräutern und Wurzeln

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco DOC, Soda

11.00

Der neue Apéro-Hit schmeckt ungemein lecker und verbreitet mit seiner Farbe im Nu Urlaubsfeeling und mediterranes Flair

OffMoment (alkoholfrei)


Hibiscus, Limetten, Pfefferminz, Holunder

8.50

Fruchtig-frisch



Bier Offen

| | | 0.2L | 0.3L | 0.5L |
|---|------|------|------|------|
| Valaisanne Lager | 4,8% | 4.50 | 5.00 | 6.50 |
| Chrüpfle Bier «Amber»  | 5,1% | | 5.50 | |

Flaschenbier

| | | | | |
|-----------------------------|-------|------|------|--|
| Feldschlösschen Original | 4,8% | 50cl | 6.00 | |
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 0,45% | 33cl | 5.50 | |
| Moretti | 4,6% | 33cl | 5.50 | |
| Schneider Weisse Weissbier | 5,2% | 50cl | 8.00 | |

Softdrinks

| | | 0.2L | 0.3L | 0.5L |
|---|--|--------|------|------|
| Offenausschank | | | | |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Mineralwasser mit oder ohne Rivella rot oder blau, Ramseier Apfelschorle, Citro, Tonic/Lemon | | § 3.50 | 4.50 | 5.50 |
| Hausgemachter Eistee (Zutaten: Pfefferminze, Zitronenmelisse, Brennnessel, Frauenmantel, Eisenkraut, Kamille) | | | 4.50 | 5.50 |

Flasche

| | | | | |
|---|--|------|------|--|
| Möhl Suure Most auch alkoholfrei erhältlich | | 50cl | 7.00 | |
| San Bitter | | 10cl | 4.00 | |

Kaffee & Tee

| | | | | |
|--|--|--|------|--|
| Kaffee, Espresso | | | 4.50 | |
| Kalter Kaffee | | | 5.00 | |
| Cappuccino | | | 5.00 | |
| Latte macchiato | | | 6.00 | |
| Tee (Schwarz, Minze, Verveine, Frucht) | | | 4.50 | |

Aperitivo

| | | | | |
|--------------------------------|-------|-----|------|--|
| Martini bianco | 15% | 4cl | 7.00 | |
| Campari | 25% | 4cl | 7.00 | |
| Cynar | 16,5% | 4cl | 7.00 | |
| San Bitter gespritzt | | | 5.00 | |
| Weisswein gespritzt süss/sauer | | | 7.50 | |

Digestivo

| | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|------|--|
| Vieille Prune | 41% | 2cl | 7.00 | |
| Limoncello | 25% | 2cl | 5.00 | |
| Marzadro Diciotto Lune Grappa | 41% | 2cl | 7.00 | |

Weine

Weiss

| | | |
|---|-------------|---------------|
| Chardonnay, Australien (Chardonnay) <i>einen trockenen, fruchtigen und milden Weisswein aus Australien.</i> | 1dl 5dl | 5.50 25.00 |
| Gutedel / Chasselas AOC, Bielersee (Chasselas) <i>Schöne fruchtige und blumige Intensität im Bouquet dieses Chasselas. Lebhafter, saftiger und schmackhafter Charakter. Auch im Gaumen weist der Wein eine ausgezeichnete Aromatik auf.</i> | 1dl 5dl | 6.50 29.00 |
| Moscato d'Asti DOCG Piemont (Moscato) <i>In der Nase ist Hollunder und Birne dominant, angenehm prikelnd und erfrischend. Der perfekte Begleiter zu einem Aperitif oder fruchtige Dessert</i> | 1dl 75cl | 5.50 32.00 |
| Nox blanc VdP Schweiz (Chardonnay, Ermitage, Muscat) <i>Unsere Assemblage verwöhnt die Nase mit Aromen von exotischen Früchten, feiner Vanille und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen, aromatisch mit harmonischer Säure.</i> | 1dl 75cl | 6.50 41.00 |
| Roero Arneis DOCG Piemont (Arneis) <i>ein frischer Weisswein mit exotischen Fruchtnoten nach Aprikose, Pfirsich, Grapefruit und etwas Litschi, sehr saftig und harmonisch mit lang anhaltendem Finish.</i> | 75cl | 43.00 |
| Prosecco "Martini" DOC | 1dl 75cl | 7.50 45.00 |

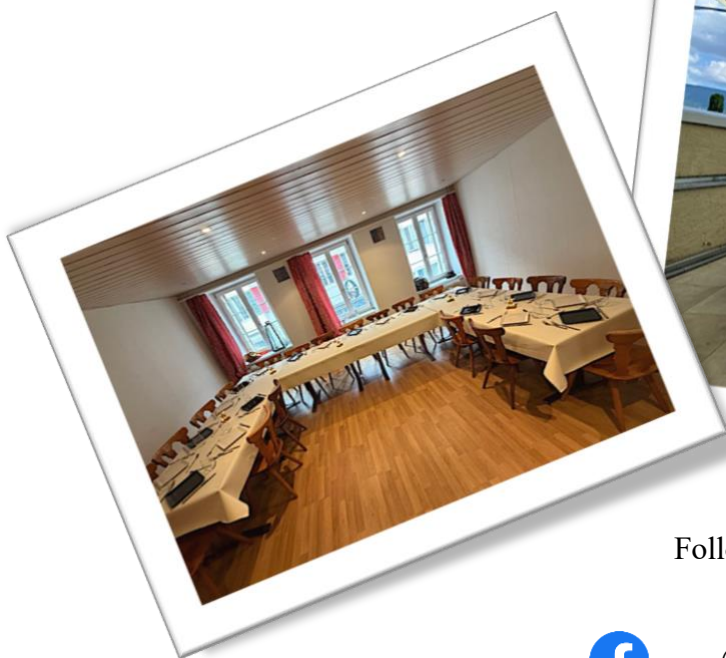
Rose

| | | |
|--|------------|---------------|
| Oeil de Perdrix AOC, Wallis (Pinot Noir) <i>Fruchtig und frisch, lebhaft beerig mit Karamellnoten, im Mund weich und rund, feine Beerenaromatik, sehr ausgeglichen</i> | 1dl 5dl | 5.50 25.00 |
| Orsuro Côtes de Provence (Syrah, Vermentino, Cinsault, Grenache) <i>Spritzig frisch. Hervorragend mineralischer Geschmack.</i> | 75cl | 43.00 |

Rot

| | | |
|--|-------------|---------------|
| Pinot Noir AOC, Bielersee <i>Ausgewogenes Waldfruchtroma mit einem Erdbeer- und Himbeerschwerpunkt. Wundervoller und edler Begleiter von kräftigen Speisen oder einfach zum Geniessen.</i> | 1dl 5dl | 7.00 30.00 |
| Bistrot Chic VdF Frankreich (Merlot, Cabernet, Syrah) <i>Kraftvoller Wein mit Noten von reifen Früchten, Röstaromen und etwas Vanille.</i> | 75cl | 39.00 |
| Nox VdP Schweiz (Gamaret, Merlot, Pinot Noir) <i>An der Nase dunkle Früchte, Noten von Holz und Veilchen. Am Gaumen Waldbeeren, Trockenfrüchte und etwas Vanille.</i> | 1dl 75cl | 6.50 41.00 |
| Ripasso della Valpolicella DOC Veneto (Corvina, Rondinella) <i>Ein kräftiger Tropfen mit Gehalt und fruchtiger Struktur. Ein intensives Bouquet reifer Früchte, Gewürze, Kräuter.</i> | 75cl | 45.00 |

Ob Hochzeit, Firmenanlass oder Familienfest. Lassen Sie sich und Ihre Gäste bei uns verwöhnen. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Follow us:



@PiccadillyPubBueren



piccadilly_pub_bueren