

WILLKOMMEN IM BIRSPARK

Mittagsangebot von 11:30 – 14:00

Unsere A la Carte Karte reichen wir ab 17:30

Mittwoch bis Freitag von 14:00 – 17:30 bleibt unsere
Küche geschlossen.



Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Samstag 10:00-22:00
(Küche bis 21:00)
Sonntag 10:00-21:00
(Küche bis 20:00)

Öffnungszeiten & weitere Informationen,
finden Sie auf unserer Homepage.
www.birspark24.ch

MITTWOCH, 15.04.2026

MENU

MENUSALAT

X

SCHWEINSGESCHNETZELTES

Tagliatelle / Rahmsauce

CHF 22.00
CHF ½ 19.00

DONNERSTAG, 16.04.2026

MENU

MENUSALAT

X

BÄRLAUCHHACKBRATEN

Tagliatelle / Rotweinsauce

CHF 22.00
CHF ½ 19.00

FREITAG, 17.04.2026

MENU

MENUSALAT

X

TRUTENBRUSTSCHNITZEL

Tagliatelle / Orangensauce

CHF 22.00
CHF ½ 19.00

GRÜNER SALAT	9.50
GEMISCHTER SALAT	12.50
SALATTELLER	19.50
BASLER WURSTSALAT EINFACH	14.50
BASLER WURST-KÄSESALAT	19.50
BASLER WURSTSALAT GARNIERT	23.50
BASLER WURST-KÄSESALAT GARNIERT	25.00
PORTION POMMES-FRITES	9.50
BEILAGE POMMES-FRITES	7.00
BIRSPARK SALAT	26.50
Salatschüssel / Hausdressing/ Pouletstreifen Parmesansplitter / Croutons	
VEGAN BIRSPARK SALAT 	26.50
Salatschüssel / Hausdressing / Vegane Streifen auf Soja Basis Auch als VEGANE VARIANTE mit Italienische Salatsauce erhältlich	
GAZPACHO 	11.50
kalte Suppe / Tomaten / Peperoni / Zwiebeln / Croutons	
AVOCADO TARTAR 	16.50 / 20.50
Tomaten / Oliven / Toast	
RINDSTARTAR	19.50 / 26.50
Cognac / Kapern / Zwiebeln / Toast	

Liebe Gäste,

unsere Salate werden mit unserer hausgemachten
französischen Sauce serviert die Gluten- & Laktosefrei ist.

FITNESSTELLER

MIT DIVERSEN HAUSGEMACHTEN SALATEN GARNIERT

SCHWEINS CORDON BLEU *MAISON*	30.00
Schinken / Käse / hausgemachtes Paniermehl	
SCHWEINS CORDON BLEU *KNOBLAUCH*	31.00
Knoblauch / Schinken / Käse / hausgemachtes Paniermehl	
SCHWEINS CORDON BLEU *CHILI*	31.00
Chili / Schinken / Käse / hausgemachtes Paniermehl	
SCHWEINS CORDON BLEU *CHILI & KNOBLAUCH*	31.00
Chili / Knoblauch / Schinken / Käse	
GRILLIERTES SCHWEINSSCHNITZEL	26.50
mit Kräutermousse	
SCHWEINSSTEAK mit Kräutermousse	27.50
POULETBRUST CORDON BLEU *MAISON*	28.50
Trutenschinken / Käse / hausgemachtes Paniermehl	
POULETBRUST mit Kräutermousse	25.50
RINDS ENTRECÔTE mit Kräutermousse	41.50
FISCHKNUSPERLI	27.50
Eglifilet / hausgemachte Tartarsauce / im Bierteig	

ALLE GERICHTE AUCH MIT POMMES-FRITES ERHÄLTlich

UNSERE HAUSGEMACHTEN CORDON BLEUS HABEN EINE
KOCHZEIT VON 30MINUTEN.