

BURLEGIGER

Im alemannischen Sprachraum gibt es viele gar sonderbare Wortkonstruktionen – und in den Weinbaugebieten von Südbaden, dem Elsass und der Nordschweiz finden sich in der Weinfachsprache geradezu exotische Mundartbezeichnungen. Viele von ihnen sind im Laufe der Zeit vom modernen Weinfachjargon verdrängt worden oder aber einfach untergegangen – und in Vergessenheit geraten. Es lohnt sich aber, in der Truhe der Vergessenheit zu kramen und nach etwas Aussergewöhnlichem zu suchen.

Dabei fällt die alte alemannische Weinbezeichnung «Burlegiger» ins Auge, ein Begriff, den die Weinbauern bei der Degustation fremder Weine gerne für Produkte benutzten, die ihnen partout nicht mundeten. Diese Bezeichnung ist im Laufe der Zeit umgangssprachlich verformt worden, denn ihr liegt ursprünglich der Satz «pour le Giger» zugrunde.

Doch was bedeutet das Gemisch aus französischen und alemannischen Wörtern? Und was hat das alles mit einem schlechten Wein zu tun? «Pour le» heisst bekanntlich «für die/den...» – und «Giger» ist das alemannische (mhd) Wort für «Geiger», sodass der Satz übersetzt «Für die Geiger» heisst.

Die Idee für den «Burlegiger» kam Oskar Schellenberg schon vor einiger Zeit. In Zusammenarbeit mit Winzern aus dem Aargau und dem Zürichseegebiet konnte diese nun realisiert werden.

Burlegiger, Pinot Noir, Fr. 41.–
Burlegiger, Riesling-Sylvaner, Fr. 38.–



Doch das liefert immer noch nicht die ganze Erklärung und bedarf einer weiteren Erläuterung:

Wenn in den alemannischsprachigen Weinbaugebieten in alter Zeit Hochzeiten oder andere Feste gefeiert wurden, spielte in der Regel eine Geigenmusik zur Unterhaltung auf. Beim Ausschank des Weines unterschied der Patron des Hauses, welcher Wein für die Festgäste – und welcher für die Musik (also für die Geiger) bestimmt war. Während den Gästen der beste Hauswein verabreicht wurde, erhielten die Musikanten den minderen. Das war i.d.R. der «aagmachte» Alltagswein (hergestellt aus Traubentrester, der mit Zuckerwasser versetzt, erneut vergoren wurde), der auch mit zur Arbeit in den Rebberg und aufs Feld genommen wurde. Und genau dieser mindere Wein war bei einem Fest «pour le Giger», also für die Geiger, bestimmt, während man den Festgästen den besten Wein des Hauses, den «Stägli-Wii», servierte. (H. R.)



SAISONKARTE

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.80
Hirschfilet, im Haus gepökelt Nüsslisalat, Walnuss, Traube	18.80

Suppe

Kürbiscrèmesuppe asiatischer Style	10.80
---	-------

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Wildschwein Wildjus, Risotto mit Waldpilzen	28.80
Rehpfeffer Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	33.80
Rehschnitzel an Baslerlackerli-Sauce Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl	39.80
Rehrücken für 2 Personen (auf Vorbestellung) Spätzle, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren	57.00/p.P.
Wildererteller (vegetarisch)	24.80

Dessert

Zwetschgenstrudel, Zimt-Vanillesauce	11.80
---	-------

Weinempfehlung..... 1 dl.... 5 dl.... 7,5 dl

Burlegiger Riesling-Sylvaner, Zürichsee, 2019	7.80	38.00
Burlegiger Pinot Noir, Aargau, 2019	8.50	41.00
Bansella Prunotto, Piemont 100% Barbera, 2018	7.00	49.00
Insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno Toscana igt, 2018	8.80	62.00
Brachetto d'Acqui Braidà, Piemont, 2019, Spritziger roter Süsswein	7.00	49.00

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Burlegiger Saisonkarte

VORSPEISEN

Vorspeise

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce ^{LM}	24.80/32.80
Crevetten an Cocktailsauce ^{ADGO} mit Avocado und Toast	16.80

Salate

Kleiner grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.80
Salatvariation der Saison	16.80
Tomaten mit Mozzarella und Pesto ^G	13.80

Suppen

Tagessuppe	8.00
Selleriecremesuppe mit Landrauchschinken ^{AGLO}	9.80

Warme Vorspeisen / vegetarisch

Pasta-Empfehlung des Tages ^{ACG}	14.80/20.80
Risotto der Saison ^{AGL}	14.80/22.80
Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat ^G	14.80/23.80

Legende der allergenen Stoffe

A - Glutenhaltiges Getreide	F - Sojabohnen	N - Sesam
B - Krebstiere	G - Milch (Laktose)	O - Schwefeldioxid und Sulfite
C - Eier	H - Schalenfrüchte	P - Lupinen
D - Fische	L - Sellerie	R - Weichtiere
E - Erdnüsse	M - Senf	

Legende der Fleischherkunft

Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind - Schweiz, Uruguay, Argentinien
Fisch - Schweiz, Norwegen, Neuseeland, Vietnam, Grossbritannien, Frankreich

HAUPTGÄNGE

Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style» an Tartarsauce ^{FR} mit Pommes frites ^{ACDEGM}	26.80
Fischvariation der Region gebraten an Kessler-Sekt-Sauce ^{DE/CH/FR} mit Reis und Marktgemüse ^{ACDG}	30.80
Zanderfilet gebraten an Zitronenbutter ^{DE} mit Gemüserisotto ^{ADG}	33.80

Fleisch

Knusprige Pouletflügeli an rassiger Cocktailsauce mit Pommes frites ^{AL}	22.80
Schnitzel paniert vom Schwein mit Bratkartoffeln ^{ACG}	23.80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites ^{ACG}	29.80
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{AMG}	38.80
Kalbsleberli geschnetzelt mit Butterrösti ^{AG}	30.80
Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Butterrösti ^{AG}	32.80
Kutteln in Tomatensauce mit Salzkartoffeln ^{AG}	26.80
Kutteln Zürcher Art mit Salzkartoffeln ^{AG}	26.80
Siedfleisch klassisch	28.80
Biertreber-Edelschweinkotelett, 300 g an Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse ^{ALG}	31.80
Black Angus Rindsfilet, 180 g an Madeirasauce, Safranrisotto und Marktgemüse ^{ALG}	44.80

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Vorspeisen

Hauptgänge