



RESTAURANT Buchenegg

Kalte Vorspeisen

Haussalat Fr. 12.50
Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Süssmais und Cherry-Tomaten

Buchenegg Salat Fr. 15.50
Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroûtons
*Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing
Laktose & Glutenfrei, ohne Farb- & Konservierungsstoffe*

Saison Terrine Fr. 21.50
garniert, dazu Toast und Butter

Rindfleisch Carpaccio Fr. 22.50
*Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Basilikum-Olivenöl,
Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan*

Sashimi-Raumlachsrückenfilet Fr. 24.50
*Fein aufgeschnittenes Raumlachsrückenfilet serviert mit
Salatbouquet und Dillsenfauce*

Tatar Emiliana Fr. 25.50
*Fein gehacktes, rohes Rindfleisch mit einer rassigen Sauce zubereitet,
an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan und schwarzem Pfeffer*
Auf Wunsch servieren wir Ihr Tatar mit: Whisky, Calvados oder Cognac +Fr. 3.—

Warme Vorspeisen

Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.) Fr. 12.50

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Dip (vegi) Fr. 10.50

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Saisonsuppe Fr. 12.— Fr. 15.50
fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Thai Suppe „TOM KHA GAI“ Fr. 15.50 Fr. 20.50
*Frische Pouletstückli, Thai Ingwer, Koriander
und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch*
mit Jasminreis



Kalte Köstlichkeiten

Rindfleisch Carpaccio

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Basilikum-Olivenöl, Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan

Fr. 32.50

Saison Terrine

garniert, dazu Toast und Butter

Fr. 33.50

Sashimi-Rauchlachsrückensfilet

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückensfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce

Fr. 34.50



Buchenegg „Plättli“

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salametti, gekochter Schinken, Saison Terrine und diverse Käse schön angerichtet und garniert mit Silberzwiebeln, Gurken, Tomaten und Oliven (für 2 bis 3 Personen)

Fr. 49.50

Tatar Emiliana

Fein gehacktes, rohes Rindfleisch mit einer rassigen Sauce zubereitet.



an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan und schwarzem Pfeffer

Auf Wunsch servieren wir Ihr Tatar mit:

Whisky, Calvados oder Cognac

Fr. 37.00

+Fr. 3.—

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit einer knusprigen Röstli

kleinere Portion

Fr. 42.50

Zauber-Schnitzel

Zarte Kalbsmédaillons kurz angebraten, Rahmsauce mit frischen Kräutern, dazu servieren wir Fettuccine und buntes Gemüse

Fr. 32.50

Fr. 43.—

Kalbsmédaillons „Wiener-Art“

Panierte Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntes Gemüse

Fr. 32.50

Fr. 43.—

Frische Kalbsleberli

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, in Butter sautiert, mit Rotweinjus serviert, dazu reichen wir Röstli, „es hät so langs hät“

Fr. 41.50

Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsrückensfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce

Fr. 36.50

Saison Teigwaren

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Fr. 28.50

Fr. 32.50

Thai Curry Quorn (vegi)

Quornwürfeli an roten Phanang-Currysauce mit Kokosmilch, Peperonistreifen und Thaibasilikum, serviert mit Jasminreis

Fr. 32.50

Us de Guggelifarm



Poulet im Körbli

In der Friteuse knusprig gebackene Pouletstückchen (vom Schenkel), serviert mit einer hausgemachten delikaten Haussauce und Pommes Frites (die Sauce bleibt unser Geheimnis)

Fr. 32.50

Aus fernen Ländern



2 Frühlingsrollen (vegetarisch)

Hausgemachte Frühlingsrollen garniert mit Blattsalaten, dazu eine Sweet & Sour Dip-Sauce

Fr. 26.50

Phanang Curry; Thailändisches Poulet-Currygericht

Pouletbrustwürfelchen an roter Phanang-Currysauce mit Kokosmilch Peperonistreifen und Thaibasilikum, serviert mit Jasminreis

(scharf)

Fr. 40.50

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber.

Angaben über die Herkunft unseres Fleisches: Die in unserem Betrieb verarbeiteten Fleischteile sind folgender Herkunft.

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Geflügel
Lammfleisch
Wurstwaren/ Salami
Fisch

Filet, Entrecôte, Huft, Ragout, Gehacktes
alle Teile
alle Teile
Poulet
alles
alles
alles

Irland, Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien
Schweiz/ Italien
Schweiz/ Estland



„Preise inkl. MwSt und Bedienung“

Drumlin Gold Irish Finest Beef



Das kräftig rote Fleisch mit seinen feinen Fasern ist besonders saftig und zart. Es stammt von Limousin, Charolais und Black-Angus-Rindern ausschliesslich aus der Monaghan Region, die sich über eine lange Weideperiode von März bis Oktober erfreuen. Die hohe Luftfeuchtigkeit auf den Drumlins sorgt für die optimalen Voraussetzungen: für grünes saftiges Gras, das eine super Futtergrundlage bildet. Und dank der Kräuter und Gräser, welche die Rinder einfach mitfuttern, erhält das **Drumlin Gold Beef** seinen einzigartigen und charakteristischen Geschmack.

Traditionelle Techniken sorgen für einen gesunden Viehbestand und Qualitätsfleisch, dessen Herkunft man vom Teller bis in den Betrieb zurückverfolgen kann.“



Entrecôte „Café de Paris“

Fr. 46.50

Mit Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites und
buntes Saison-Gemüse



Entrecôte „Thai“ (scharf)

Fr. 47.50

Rosa grilliertes, tranchiertes Entrecôte an einer
feurigen Phanang-Currysauce mit frischen grünen
Pfefferkörner, serviert mit Jasminreis



Châteaubriand pro Pers. vom Irish Finest Filet Beef

Fr. 62.—

Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert,
serviert mit buntem Saison-Gemüse und hausgemachter
Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min.

Roast Irish Finest Filet Beef

Gentleman's Cut 180g

Fr. 55.50

Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, buntes Saison-Gemüse
und feinen Pommes Frites

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“

Fr. 44.50

Zarte Rindsfiletstreifen vom Irish Finest Filet Beef, an rassischer
Paprikasauce mit Champignons, serviert mit Fettuccini