



RESTAURANT Bucheneegg

Kalte Vorspeisen

Haussalat <i>Auswahl von saisonalen Blattsalaten, Süssmais, Radisli und Cherrytomaten</i>	Fr. 12.50
Bucheneegg Salat <i>Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroustons Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing</i>	Fr. 15.50
Saison Terrine <i>garniert, dazu Toast und Butter</i>	Fr. 21.50
Sashimi-Rauchlachsrückenfilet <i>Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit einem Salatbouquet und Dillsenfauce</i>	Fr. 24.50
Tatar Emiliana <i>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</i>	Fr. 25.50 +Fr. 3.—

Warme Vorspeisen

Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.)	Fr. 12.50
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Dip	Fr.
10.50	

Aus dem Suppentopf

	<i>nur als Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>	
Thai Suppe „TOM KHA GAI“ <i>Frische Pouletstückli, Thai Ingwer, Champignons, Koriander und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch</i>	Fr. 15.50	Fr. 20.50	

Kalte Köstlichkeiten

Saison Terrine

garniert, dazu Toast und Butter

Fr. 32.50

Sashimi-Rauchlachsrückensfilet

*Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückensfilet,
serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce*

Fr. 33.50



Tatar Emiliana

36.50

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.

+Fr. 3.—

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit einer knusprigen Röstli

Fr. 42.—

Kalbsmédaillons „Wiener-Art“

Paniertes Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntem Gemüse

Fr. 32.50 Fr. 42.50

Frische Kalbsleberli

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

Fr. 41.50

Vegigerichte



Brunnen-Rösti

*Eine knusprige Rösti, Rauchlachsrückenfilet
garniert mit Salatbouquet
dazu Dillsenfauce*

Fr. 36.50



2 Frühlingsrollen (vegetarisch)

*Hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit Blattsalat,
dazu eine Sweet & Sour Dip-Sauce*

Fr. 26.50

Us de Guggelifarm



Poulet im Körbli

*In der Friteuse knusprig gebackene Poulet-
stückchen, serviert mit einer hausgemachten
delikatsten Haussauce und Pommes frites
(die Sauce bleibt unser Geheimnis)*

Fr. 32.50

Aus fernen Ländern



2 Frühlingsrollen (vegetarisch)

*Hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit Blattsalat,
dazu eine Sweet & Sour Dip-Sauce*

Fr. 26.50

Phanang Curry; Thailändisches Poulet-Currygericht (scharf)

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

Fr. 39.50

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

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweinefleisch

Geflügel

Lammfleisch

Wurstwaren

Filet, Entrecôte, Huft, Ragout, Gehacktes

alle Teile

alle Teile

Poulet

alles

alles / ausser Salami

Irland, Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Australien

Schweiz, Italien / nur Italien



„Preise inkl. 8% MwSt und Bedienung“



Beef

Das ausgezeichnete Aroma verdankt unser Schweizer Rind der edlen Rasse Angus, die vorbildlich gehalten und gefüttert werden. Die Lagerung am Knochen rundet den Geschmack ab und das schonende Garen mit auserwählten Gewürzen und Beilagen macht es zu einem echten Essvergnügen.

„Entrecôte“

Knochengereifte Schweizer Qualität/Irland



Entrecôte „Café de Paris“
*mit hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites und mit buntem
frischem Gemüse*

Fr. 46.50



Entrecôte „Thai“ (scharf)
*Rosa grilliertes, tranchiertes Entrecôte an einer
feurigen Phanangsauce mit frischen grünen
Pfefferkörner, serviert mit Jasminreis*

Fr. 47.50

Roast Argentina “Black Angus” Filet Beef

Gentleman’s Cut 180g

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

Fr. 55.50