



RESTAURANT
Buchenegg

Apéro

- Maracuja mit Alkohol** *Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco* Fr. 13.50
Maracuja ohne Alkohol *Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic* Fr. 11.50

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*
- Randen Salat „Apfel Dressing“** Fr. 14.50
Rassiger Randensalat mit Apfel Dressing und Apfelstreifen
- 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-Rauchlachsückenfilet** Fr. 24.50
*Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet 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 Frühlingssrolle mit Sweet & Sour Dip** Fr. 10.50
- Ravioli Caprese** Fr. 21.50
*Frische Ravioli gefüllt mit Tomaten, Mascarpone, Mozzarella,
Ricotta und Basilikum, sautiert in Butter und frischem Basilikum*

Aus dem Suppentopf

- Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe** *nur als Vorspeise* Fr. 12.— *Hauptgang* Fr. 15.50
- Thai Suppe „TOM KHA GAI“** Fr. 15.50 Fr. 20.50 *mit Jasminreis*
- Frische Pouletstückli, Thai Ingwer, Koriander
und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch*



Kalte Köstlichkeiten

Rindfleisch Carpaccio Fr. 32.50

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

Saison Terrine Fr. 32.50

garniert, dazu Toast und Butter

Sashimi-Rauchlachsückenfilet Fr. 33.50

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce



Buchenegg „Plättli“ Fr. 49.50

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)

Tatar Emiliana Fr. 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. 3.—

Hauptgerichte

kleinere Portion

Zürcher Geschnetzeltes Fr. 42.—

serviert mit einer knusprigen Rösti

Zauber-Schnitzel Fr. 32.50 Fr. 42.50

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

Kalbsmédaillons „Wiener-Art“ Fr. 32.50 Fr. 42.50

Paniertes Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntes Gemüse

Frische Kalbsleberli Fr. 41.50

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

Hacktäschli vom Kalb und Rind Fr. 35.50

Hausgemachte Hacktätschli mit Kräuterrahmsauce dazu Kartoffelstock und buntes Gemüse

Lammrückenfilet „Kräuterkruste“ Fr. 43.50

Lammrückenfilet rosa gebraten, mit einer rassigen Kräuterkruste gratiniert, auf Rosmarinjus, dazu buntes Gemüse und knusprige Röstikroketten

Zanderfilet Zitronensauce Fr. 43.50

Grilliertes Zanderfilet an einer leichten Zitronensauce auf Fenchelgemüse mit Kartoffelstock

Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce

Fr. 36.50

Tagliatelle mit Steinpilz

Frische Tagliatelle serviert mit einer feinen Steinpilzrahmsauce

Fr. 28.50

Ravioli Caprese

Frische Ravioli gefüllt mit Tomaten, Mascarpone, Mozzarella, Ricotta und Basilikum, sautiert in Butter und frischem Basilikum

Fr. 32.50

Us de Guggelifarm



Poulet im Körbli

In der Friteuse knusprig gebackene Pouletstückchen, 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 (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	Filet, Entrecôte, Huft, Ragout, Gehacktes	Irland, Schweiz
Kalbfleisch	alle Teile	Schweiz
Schweinefleisch	alle Teile	Schweiz
Geflügel	Poulet	Schweiz
Lammfleisch	alles	Australien
Wurstwaren/ Salami	alles	Schweiz/ Italien



„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.“



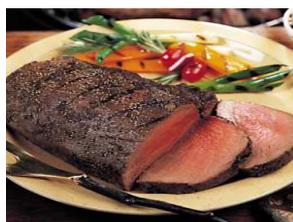
Entrecôte „Café de Paris“
mit hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites und
buntes Gemüse

Fr. 46.50



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

Fr. 47.50



Châteaubriand pro Pers.
vom Irish Finest Filet Beef
Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert,
serviert mit buntem Gemüse und hausgemachter
Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min.

Fr. 62.—

Roast Irish Finest Filet Beef

Gentleman's Cut 180g
Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, buntes Gemüse
und feinen Pommes Frites

Fr. 55.50

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

Fr. 44.50