



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

- Hausalat** Fr. 12.50
Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Süssmais und Cherry-Tomaten CM

- Buchenegg Salat** Fr. 15.50
Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroûtons ACM

*Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing
Laktose & Glutenfrei, ohne Farb- & Konservierungsstoffe CM*

- Avocado-, Rauchlachstatar** Fr. 18.50
*Avocado und Rauchlachsrückensfilet zu einem raffinierten Tartar verarbeitet,
begleitet mit rassicem Rucolasalat an Zitronendressing DM*

- 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 G*

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

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

Warme Vorspeisen

- Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.) AC** Fr. 12.50

- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Dip AD** Fr. 10.50

Aus dem Suppentopf

- Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe**

nur als Vorspeise Hauptgang

Fr. 12.— Fr. 15.50

- Thai Suppe „TOM KHA GAI“**

Fr. 15.50 Fr. 20.50

*Frische Pouletstückli, Thai Ingwer, Koriander
und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch CG*

mit Jasminreis



Kalte Köstlichkeiten

Rindfleisch Carpaccio Fr. 32.50

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

Saison Terrine Fr. 33.50

garniert, dazu Toast und Butter

Sashimi-Raumlachsrückenfilet Fr. 34.50

Fein aufgeschnittenes Raumlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfssauce *cm*



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) *acc*

Tatar Emiliana Fr. 37.—

Fein gehacktes, rohes Rindfleisch mit einer rassigen Sauce zubereitet.



an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan und schwarzem Pfeffer *acLM*

Auf Wunsch servieren wir Ihr Tatar mit:

Whisky, Calvados oder Cognac

+Fr. 3.—

Hauptgerichte

kleinere Portion

Zürcher Geschnetzeltes Fr. 42.50

serviert mit einer knusprigen Röstli *acGLM*

Zauber-Schnitzel Fr. 32.50 Fr. 43.—

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

Kalbsmédaillons „Wiener-Art“ Fr. 32.50 Fr. 43.—

Paniertes Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntes Gemüse *acc*

Frische Kalbsleberli Fr. 41.50

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

Hacktättschli vom Kalb und Rind Fr. 35.50

Hausgemachte Hacktättschli mit Kräuterrahmsauce dazu Kartoffelstock und buntes Gemüse *acGL*

Lammrückenfilet „Kräuterkruste“ Fr. 43.50

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

Zanderfilet Zitronensauce Fr. 43.50

Grilliertes Zanderfilet an leichter Zitronensauce auf Gemüsestreifen mit Kartoffelstock *adGL*

Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce MC

Fr. 36.50

Steinpilz Ravioli

Frische Ravioli mit einer raffinierten Steinpilzfüllung, sautiert in Butter mit frischen Kräutern AC

Fr. 28.50

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) ACGLM

Fr. 32.50

Aus fernen Ländern

2 Frühlingsrollen (vegetarisch)

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

Fr. 26.50

Phanang Curry; Thailändisches Poulet-Currygericht

Pouletbrustwürfelchen an roter Phanang-Currysauce mit Kokosmilch Peperonistreifen und Basilikum, 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	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
Fisch	alles	Schweiz/ Estland

Legende der Allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

„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 hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites und
buntes Gemüse ACE



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 Gemüse und hausgemachter
Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min. CC

Roast Irish Finest Filet Beef

Gentleman's Cut 180g

Fr. 55.50

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

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“

Fr. 44.50

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