



RESTAURANT
Buchenegg

Kalte Vorspeisen

- Haussalat** Fr. 12.50
Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Süssmais, Radisli 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
- 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-Rauchlachsrückenfilet** Fr. 23.50
Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfssauce CM
- Tatar Emiliana** Fr. 25.50
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.—

Warme Vorspeisen

- Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.) AC** Fr. 12.50
- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Dip (vegi) D** Fr. 10.50

Aus dem Suppentopf

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------------------|
| Hausgemachte Saisonsuppe | <i>nur als Vorspeise</i> Fr. 12.50 | <i>Hauptgang</i> Fr. 16.— |
| <i>fragen Sie unseren Servicemitarbeiter</i> | | |
| Thai Suppe „TOM KHA GAI“ | Fr. 15.50 | Fr. 20.50 |
| <i>Frische Pouletstückli, Champignons, Thai Ingwer, Koriander und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch CG</i> | | <i>mit Jasminreis</i> |



Kalte Köstlichkeiten

Rindfleisch Carpaccio Fr. 32.50
Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Basilikum-Olivenöl, Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan g

Saison Terrine Fr. 33.50
garniert, dazu Toast und Butter

Sashimi-Rauchlachsückenfilet Fr. 34.50
Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce 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) ACG

Tatar Emiliana Fr. 37.00
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

Zürcher Geschnetzeltes Fr. 42.50
serviert mit einer knusprigen Röstli ACGLM

kleinere Portion

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. —
Panierte Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntes Gemüse ACG

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

Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsrückensfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce MC

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) ACGLM

Fr. 33.50

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 (scharf)

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

Fr. 40.50

Riesencrevetten an grüner Thai Currysauce (scharf)

Riesencrevetten kurz gebraten in rassiger Thaicurrysauce mit Kokosmilch, Peperonistreifen und Thaibasilikum, serviert mit Jasminreis

Fr. 39.50

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



Legende der Allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse

F Sojabohnen
G Milch (Laktose)
H Schalenfrüchte (Nüsse)
L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

„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 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. 62.50

Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert,
serviert mit buntem Saison-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 Saison-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