



RESTAURANT Bucheneegg

Apéro

Maracuja mit Alkohol <i>Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco</i>	Fr. 13.50
Maracuja ohne Alkohol <i>Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic</i>	Fr. 11.50

Kalte Vorspeisen

Haussalat <i>Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Radisli und Cherry-Tomaten CM</i>	Fr. 12.50
--	-----------

Bucheneegg Salat <i>Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroûtons ACM</i> <i>Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing Laktose & Glutenfrei, ohne Farb- & Konservierungsstoffe CM</i>	Fr. 15.50
--	-----------

Sashimi-Rauchlachsückenfilet <i>Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce CM</i>	Fr. 23.50
--	-----------

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

Warme Vorspeisen

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

Aus dem Suppentopf

	<i>nur als Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Hausgemachte Saisonsuppe <i>Saisonsuppe? Bitte fragen Sie unseren Service Mitarbeiter nach der aktuellen Saisonsuppe</i>	Fr. 12.50	Fr. 16.50
Thai Suppe „TOM KHA GAI“ <i>Frische Pouletstückli, Thai Ingwer, Koriander und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch CG</i>	Fr. 15.50	Fr. 20.50 mit Jasminreis



Kalte Köstlichkeiten

Sashimi-Rauchlachsrückenfilet

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce CM

Fr. 34.50



Bündner-Teller

Bündnerfleisch und Bündnerrohschinken, würziger Bündner Bergkäse und Salsiz schön angerichtet und garniert c

Fr. 38.50

Tatar Emiliana

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. 37.50

+Fr. 3.—

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit einer knusprigen Rösti ACGLM

kleinere Portion

Fr. 32.50

Fr. 43.—

Zauber-Schnitzel

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

Fr. 32.50

Fr. 43.50.

Kalbsmédaillons „Wiener-Art“

Paniertes Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites und buntes Gemüse ACG

Fr. 32.50

Fr. 44. —

Kalbssteak Morchelsauce 170 gr

Kalbssteak rosa gebraten fein aufgeschnitten an leichter Morchelrahmsauce, dazu Sommergemüse und Rösti-Kroketten

Fr 49.50

Lammrückenfilet „Kräuter Kruste“

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

Fr.44.50

Zanderfilet Limone

Feines Zanderfilet auf gemüsestreifen mit Zitronenbutter und Washabi-Kartoffelstock

Fr.43.50

Zander Chnusperli

Feine Zanderstückli im Bierteig ausgebacken, serviert mit Tatarsauce, als Beilage Pommes frites oder Haussalat, oder Pommes frites und Haussalat + Fr. 4.—



Fr. 27.50

Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce MC

Fr. 36.50

Saisonteigwaren

Saisonteigwaren ? Bitte fragen Sie unseren Service Mitarbeiter nach der aktuellen Saisonteigwaren

Fr. 33.50



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. 33.50

Aus fernen Ländern

2 Frühlingsrollen (vegetarisch)

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

Fr. 26.50

Phanang Curry; Thailändisches Poulet-Currygericht

(scharf)

Pouletbrustwürfelchen an einer rassigen roten Phanang-Currysauce mit Kokosmilch Peperonistreifen und Basilikum, serviert mit Jasminreis

Fr. 41.50

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“

Schweizer Weide Rind



Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert – später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden an der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.



Entrecôte „Café de Paris“

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

Fr. 47.50



Entrecôte „Thai“ (scharf)

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

Fr. 48.50

Roast Irish Finest Filet Beef

Gentleman's Cut 180g

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

Fr. 57.50