



# RESTAURANT Bucheneegg

## Kalte Vorspeisen

### **Haussalat**

Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit  
Radisli und Cherry-Tomaten *CM*

Fr. 12.50

### **Rindfleisch Carpaccio**

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

Fr. 22.50

### **Sashimi-Rauchlachsrückenfilet**

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit  
Salatbouquet und Dillsenfauce *CM*

Fr. 23.50

### **Tatar Emiliana**

Fein gehacktes, rohes Rindfleisch mit einer rassigen Sauce zubereitet,  
an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan und schwarzem Pfeffer *ACLM*

Fr. 25.50

Auf Wunsch servieren wir Ihr Tatar mit: Whisky, Calvados oder Cognac

+Fr. 3.—

## Warme Vorspeisen

**Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.) *AC***

Fr. 12.50

**1 Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Dip (vegi) *D***

Fr. 10.50

## Aus dem Suppentopf

### **Hausgemachte Saisonsuppe**

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

nur als Vorspeise

Fr. 12.50

Hauptgang

Fr. 16.—



### **Thai Suppe „TOM KHA GAI“**

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

Fr. 15.50

Fr. 20.50

mit Jasminreis

# Kalte Köstlichkeiten

## **Rindfleisch Carpaccio**

Fr. 33.50

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

## **Sashimi-Rauchlachsrückenfilet**

Fr. 34.50

*Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce cm*



## **Bündner-Teller**

Fr. 37.50

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

## **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 Rösti ACGLM*

## **Lammrückenfilet «Kräuterkruste»**

Fr. 44.50

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken auf Rosmarinjus mit Saisongemüse und Rösti - Krokette AL*

# Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

## **Brunnen-Rösti**

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsensauce *MC*

Fr. 36.50

## **Saison Teigwaren**

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Fr. 29.50

## **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)**

Fr. 40.50

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

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	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	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

„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“

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

## Finest Filet Beef

### Gentleman's Cut 180g

Fr. 55.50

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