



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-Raumlachsrückenfilet

Fein aufgeschnittenes Raumlachsrückenfilet 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

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

Fr. 33.50

Sashimi-Rauchlachsückenfilet

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce cm

Fr. 34.50



Bündner-Teller

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

Fr. 37.50

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. 37.00

+Fr. 3.—

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit einer knusprigen Rösti ACGLM

Fr. 42.50

Lammrückenfilet «Kräuterkruste»

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

Fr. 44.50

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 auf 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