

## Aus dem Suppen-Topf

**Thai Suppe „TOM KHA GAI“** Fr. 17.50 Fr. 20.50  
*Frische Pouletstückli, Champignons, Thai Ingwer, Koriander ohne Jasminreis mit Jasminreis und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch*

**Hausgemachte Saisonsuppe** Fr. 16.—  
*fragen Sie unseren Servicemitarbeiter*

## Frische Salate und kalte Plättchen

**Haussalat** Fr. 12.50  
*Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Süssmais, Radisli und Cherry-Tomaten*

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

**Wurstsalat, auf Blattsalat** Fr. 23.50

**Wurst - Käse - Salat, auf Blattsalat** Fr. 25.50

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



**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)*

**Bündner-Teller** Fr. 36.50  
*Bündnerfleisch und Bündnerrohschinken, würziger Bündner Bergkäse und Salsiz schön angerichtet und garniert*

**Saison Terrine** Fr. 33.50  
*garniert, dazu Toast und Butter*

**Sashimi-Rauchlachsrückenfilet** Fr. 34.50  
*Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfssauce*

### **Sandwiches mit unserem Hausbrot**

*Schinken, Käse und Salami  
Gemischt ( 2 Sorten )  
Bündnerfleisch*



Fr. 10.50  
Fr. 11.50  
Fr. 13.50

*„Preise inkl. MwSt und Bedienung“*

## Tatar -Emiliana



*Fein gehacktes, rohes Rindfleisch*  
37.00

Fr.

mit einer rassigen Sauce zubereitet.  
an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan  
und schwarzem Pfeffer

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

+ Fr. 3.00

## Us de Güggelifarm

### **Poulet im Körbli**

Fr. 33.50

In der Friteuse knusprig gebackene Pouletstückchen (vom Schenkel),  
serviert mit einer hausgemachten delikaten Haussauce und Pommes Frites  
(die Sauce bleibt unser Geheimnis)

## Kartoffeln, Teigwaren und Vegi

### **Brunnen-Rösti**

Fr. 36.50

Eine knusprige Rösti, Raumlachsrückenfilet garniert mit Salatbouquet  
dazu Dillsenfauce

### **Frühlingsrollen (vegetarisch)**

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

Fr. 19.50 Fr. 26.50

### **Saisonteigwaren**

fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Fr. 28.50 Fr. 32.50

## Buchenegg Klassiker

### **Fondue „Buchenegg“ ( ab 2 Pers. )**

pro Pers. Fr. 32.50

Käsefondue wie man's kennt mit Vacherin,  
Greyerzer und würzigem Weisswein, ohne Knoblauch

### **Fondue „Dracula“ ( ab 2 Pers. )**

pro Pers. Fr. 32.50

Käsefondue mit viel frischem Knoblauch

### **Kalbsmédailles „Wiener Art“**

Fr. 32.50 Fr. 43.00

Panierte Kalbsmédailles mit knusprigen Pommes Frites  
und buntes Saison- Gemüse

## Beef

### **Rindfleisch Carpaccio**

Fr. 32.50

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

### **Entrecôte „Café de Paris“**

Fr. 46.50

mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und buntes Saison-Gemüse

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

