



# RESTAURANT Buchenegg

## Apéro

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

## Kalte Vorspeisen

<b>Haussalat</b> <i>Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Radisli und Cherry-Tomaten CM</i>	Fr. 12.50
<b>Buchenegg Salat</b> <i>Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroûtons ACM</i> <i>Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing Laktose &amp; Glutenfrei, ohne Farb- &amp; Konservierungsstoffe CM</i>	Fr. 15.50
<b>Rindfleisch Carpaccio</b> <i>Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Basilikum-Olivenöl, Pinienkernen, und frischem Parmesan c</i>	Fr. 22.50
<b>Sashimi-Rauchlachsückenfilet</b> <i>Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsensauce CM</i>	Fr. 23.50
<b>Tatar Emiliana</b> <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

<b>Knuspriges Knoblauchbaguette (4 St.) AC</b>	Fr. 12.50
<b>1 Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet &amp; Sour Dip D</b>	Fr. 10.50

## Aus dem Suppentopf

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



# Kalte Köstlichkeiten

## **Rindfleisch Carpaccio**

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

Fr. 33.50

## **Sashimi-Raumlachsrückenfilet**

Fein aufgeschnittenes Raumlachsrückenfilet 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 Röstli 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 ACC

Fr. 32.50

Fr. 44.—

## **Lammrückenfilet „Kräuterkruste“**

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

Fr. 44.50

## **Zander Chnuserli**

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

## **Thai Curry Quorn (vegi)**

Quornwürfel an einer rassigen 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, 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)**

Fr. 41.50

Pouletbrustwürfelchen an einer rassigen roten Phanang-Currysauce mit Kokosmilch Peperonistreifen und Basilikum, 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	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	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“**

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



### **Châteaubriand pro Pers.**

#### **vom Irish Finest Filet Beef**

Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert,  
serviert mit buntem Gemüse und hausgemachter  
Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min. cc

Fr. 63.50

## **Roast Irish Finest Filet Beef**

### **Gentleman's Cut 180g**

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

Fr. 57.50