

# RESTAURANT Buchenegg

## Kalte Vorspeisen

### **Haussalat**

Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Süssmais,  
Radisli und Cherry-Tomaten CM

Fr. 12.50

### **Buchenegg Salat**

Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeli und getoasteten Brotcroûtons ACM

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

Fr. 15.50

### **Saison Terrine**

garniert, dazu Toast und Butter

Fr. 21.50

### **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

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

Fr. 25.50

+Fr. 3.—

## Warme Vorspeisen

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

Fr. 12.50

### **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. 32.50

## **Saison Terrine**

garniert, dazu Toast und Butter

Fr. 33.50

## **Sashimi-Rauchlachsückenfilet**

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsückenfilet serviert mit Salatbouquet  
und Dillsenfauce *cm*

Fr. 34.50



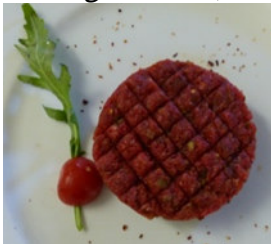
## **Buchenegg „Plättli“**

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) *ACG*

Fr. 49.50

## **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*

kleinere Portion

Fr. 42.50

## **Zauber-Schnitzel**

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

Fr. 32.50

Fr. 43.—

## **Kalbsmédaillons „Wiener-Art“**

Panierte Kalbsmédaillons mit knusprigen Pommes Frites  
und buntes Gemüse *ACG*

Fr. 32.50

Fr. 43.—

## **Frische Kalbsleberli**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, in Butter sautiert,  
mit Rotweinjus serviert, dazu reichen wir Rösti, „es hät so langs hät“ *ACGLM*

Fr. 41.50

# Kartoffeln, Teigwaren und Vegigerichte

## Brunnen-Rösti

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet dazu Dillsenfauce MC

Fr. 36.50

## Saison Teigwaren

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Fr. 28.50

Fr. 32.50

## Thai Curry Quorn (vegi)

Quornwürfeli an roten Phanang-Currysauce mit Kokosmilch, Peperonistreifen und Thaibasilikum, serviert mit Jasminreis

Fr. 32.50



## Us de Gügglifarm



### 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

### Riesencrevetten an grüner Thai Currysauce

(scharf)

Fr. 39.50

Riesencrevetten kurz gebraten in rassiger Thaicurrysauce 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	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“

# Drumlin Gold Irish Finest Beef



Das kräftig rote Fleisch mit seinen feinen Fasern ist besonders saftig und zart. Es stammt von Limousin, Charolais und Black-Angus-Rindern ausschliesslich aus der Monaghan Region, die sich über eine lange Weideperiode von März bis Oktober erfreuen. Die hohe Luftfeuchtigkeit auf den Drumlins sorgt für die optimalen Voraussetzungen: für grünes saftiges Gras, das eine super Futtergrundlage bildet. Und dank der Kräuter und Gräser, welche die Rinder einfach mitfuttern, erhält das **Drumlin Gold Beef** seinen einzigartigen und charakteristischen Geschmack.

Traditionelle Techniken sorgen für einen gesunden Viehbestand und Qualitätsfleisch, dessen Herkunft man vom Teller bis in den Betrieb zurückverfolgen kann.“



## **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

## **Roast Irish Finest Filet Beef**

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

Fr. 55.50

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

### **Rindsfiletstreifen „Stroganoff“**

Fr. 44.50

Zarte Rindsfiletstreifen vom Irish Finest Filet Beef, an rassischer  
Paprikasauce mit Champignons, serviert mit Fettuccini ACGLM