



Menuvorschläge

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge zustellen zu dürfen. Die Menuvorschläge verstehen sich für Gesellschaften ab 10 Personen.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung. Wir stellen Ihnen auch gerne ein Gourmet-Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meistens kein ganzes Menu. Bestellen Sie für 2 Kinder 1 Menu oder einen Kinderteller.

Unkostenanteil für Verlängerung

Wir empfehlen Ihnen Ihre Feierlichkeiten am frühen Abend zu beginnen, da die Verlängerung pro angebrochene Stunde mit Fr. 150.--. berechnet wird..

Blumen

Wir bestellen gerne für Sie die entsprechende Dekoration bei unserem Gärtner, je nach Ihrem Budget.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Grunder

Telefon 041 750 12 94

Fax 041 750 48 98

www.buechwaeldli.ch

kalte Vorspeisen

Salate

Grüner Salat	9.—
Gemischter Salat	10.50
Blattsalat mit Knusperfischli	16.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	18.50
Blattsalat mit grillierten Riesencrevetten	23.50
Blattsalat mit gebratenen Fischstreifen	22.—

Lachs-Variationen (Haus-Spezialität)

Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum	19.—
Rauchlachs-Carpaccio mit Walliserbrot	19.—

Spargelsalat Alaska (Saisonal) mit Rauchlachswürfeli	18.—
---	------

Lachssymphonie

Lachstartar, Rauchlachs mit Meerrettich- schaum und Rauchlachs-Carpaccio	22.—
---	------

Zandermousse mit Brioche	17.50
---------------------------------	-------

Warme Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Ei, Sherry, Flädli oder Gemüse	8.50
Tomatencrème-Suppe	9.50
Saison-Schaumsuppe	9.50
Saison-Schaumsuppe mit Fischwürfeli	15.—
Ägerisee-Fischsuppe	15.—

Fische

Felchenfilet Zugerart	21.—
Forellenzöpfli Zugerart	21.—
Eglifilet gebacken im leichten Bierteig	25.—
Knusperfischli mit Sauce tartare	21.—

Pasta

Tortellini al basilico	14.50
Tortellini mit Ricotta und Spinat	16.—
Dillnüdeli mit Rauchlachsstreifen	17.—

Kalbfleisch

Kalbsrahmschnitzel (2x serviert) 40.—
mit feiner Pilzrahmsauce , Gemüsebouquet
und Butternudeln Tellerservice 34.—

Kalbs-Cordon-bleu Tellerservice 43.—
mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Geschnätzlets Zürcherart Tellerservice 39.—
Rösti oder Butternudeln

Kalb carré glaciert (2x serviert) 49.—
mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet, Butternudeln
Tellerservice 41.—

Osso bucco cremolata 38.—
Kalbshaxen an Rotweinsauce
Tessiner Polenta

Schweinefleisch

Piccata milanaise (2 x serviert) 40.—
Schweinsfilet mit Ei und Käse
Risotto Tellerservice 32.—

Schweinsfilet Tessinerart (2xserviert) 44.—
im Teigmantel gefüllt mit Spinat
Kartoffelgratin Tellerservice 36.—

Schweins- und Kalbsbraten (2x serviert) 42.—
Gemüsebouquet und Pommes frites
Tellerservice 34.—

Lamm

Lambäggli provençales (2x serviert) 46.—
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
Tellerservice 38.—

Lammrücken mit Kräuterkruste (2x serviert) 46.—
an Thymianjus
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Tellerservice 38.—

vom Rind

Zigeunerbraten nach Grossmutter Louise	46.—
Rindsnierstück mit Speck, Kräutern und Kalbsbrät gefüllt, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin	
Tellerservice	38.—
Roastbeef nach englischer Art (2x serviert)	48.—
mit Sauce béarnaise Gemüsebouquet und Pommes frites	
Tellerservice	40.—
Entrecôte Madagaskar	Tellerservice 39.—
an Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer kleines Gemüse, Reis	
Rindsfilet Vieux Suisse	48.—
an excellenter Rotweinkräutersauce Gemüsebouquet, Kartoffelgratin	
Les deux Filets Maison	51.—
Kalbsfilet mit Morchelsauce Gemüsebouquet, Nudeln Rindsfilet mit Sauce béarnaise Gemüsebouquet , Kartoffelgratin	
Rindsfilet Wellington (2 x serviert)	52.—
mit Thymianjus Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	
Chateau -briand mit Sauce Béarnaise	51.—
Gemüsebouquet und Pommes frites (2 x serv.)	

Fische (Tellerservice)

Felchenfilet Buechwäldli Tellerservice 37.—
Felchenfilet mit Kräuterbutter überbacken
Mandel-Gemüse- Reis

Eglifilet gebacken im leichten Bierteig 39.—

mit Sauce tartare und Salzkartoffeln

Zandercurry mit frischen Früchten Tellerservice 42.—
Basmatireis

Fisch-Duo 44.—
Egli-, Felchen-, Zanderfilet
auf zwei verschiedene Zubereitungsarten

Gourmet-Menus

Fisch-Menu

Rauchlachs-Carpaccio mit Walliserbrot

Felchenfilet an feiner Kräuterrahmsauce
mit Basmati-Reis

Saisonsalat

Eglifilet gebacken im leichten Bierteig
mit Salzkartoffeln

Saison-Dessert

Fr. 74.—

Patrick's Fisch-Menu Fr. 74.—

Nach einem speziellen Salat servieren wir
drei verschieden zubereitete Fischgerichte

Gourmet-Menu 1

Felchenfilet Zugerart

Gemischter Salat

Kalbsteak Normandie
an Calvadosrahmsauce
Gemüse und Nudeln

Saison-Dessert

Fr. 76.—

Gourmet-Menu 2

Rauchlachsrosette mit Meerrettichschaum

Tortellini al basilico

Saisonsalat

Schweinsfilet Tessinerart
im Teigmantel gefüllt mit
Spinat und Champignons
Kartoffelgratin

Saison-Dessert

Fr. 73.—

Gourmet-Menu 3

Knusperfischli mit Sauce tartare

Saisonsalat

Zucchettischaumsüppchen

Rindsfilet mit Sauce béarnaise

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Saison-Dessert

Fr. 79.—

Gourmet-Menu 4

Forellenfilet auf Gemüsestreifen
an Vermouthsauce

Saisonsalat

Piccata milanaise mit
Steinpilzrisotto

Saison-Dessert

Fr. 70.—

Gourmet 5

Blattsalat mit Zanderchnusperli

Saisonschaumsuppe

Kalbrücken rosa gebraten

mit Morchelsauce

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Frische Früchte mit Limonenmousse

Fr. 80.—

Gourmet 6

Eglifilet gebacken

Salzkartoffeln

Saisonsalat

Lammrücken mit Kräuterkruste

Gemüsebouquet

Lyonerkartoffeln

Limonenmousse mit Früchten

Fr. 76.—

Gourmet 7

Rauchlachs-Carpaccio mit Walliserbrot

Felchenzöpfli mit Pernodsauce

Gemüsereis

Fohlenfilet am Stück gebraten

mit Sauce Béarnaise

Gemüsebouquet

Kroketten

Saison-Dessert

Fr. 75.—

Gourmet 8

Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischen

und Riesencrevetten

Kalbsbäggli an Morchelsauce

Gemüsebouquet

Butternüdeli

Saison-Dessert

Fr. 72.—

Gourmet 9

Zanderfilet im Kürbisoel gebraten

Bunter Blattsalat

Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce

Gemüsebouquet

Butternüdeli

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 72.—

Dessert

Fruchtsalat nature	10.—
mit Rahm	11.—
mit Kirsch und Rahm	12.50
Kirschtorte	7.50
Eiskaffee-Kirschtorte	8.50

Haus-Spezialitäten

Mousse au chocolat	10.—
gebrannte Crème	9.—
Karamelköpfl	7.50
Limonenmousse mit Früchten	12.50
Walnussparfait mit Orangenfilet	12.50
Sauerrahmglacé im Erdbeerstern (Saison)	10.—
Sorbet-Teller	15.—
Dessert-Komposition	16.50
Coupe Romanoff (Saison)	11.—

inkl. 8 % MWST