

Schön, dass Sie bei uns sind



Heldenstübli im 1.Stock

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Buechwäldli ,
am schönen Ägerisee
beim geschichtsträchtigen Morgartendenkmal.
Es freut uns sehr, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und angenehmen Aufenthalt.

Herzlichen Dank.
Guten Appetit und zum Wohlsein.

Ihre Gastgeber
Patrick Grunder und Susanne Schuler
mit Team



Speisekarte in 15 Sprachen Visyt

Wildsaison 2022

Mitte September – Anfangs Dezember

En Guete

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Wildspezialitäten...

Wilde Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit Olivenoel und Parmesan	Fr. 22.—
„Jägersalat“ Herbstlicher Blattsalat mit frischen Waldpilzen an Sherrydressing	Fr. 19.50
Nüsslisalat mit Frischkäse vo dr Sahli-Alp	Fr. 16.50
Wildpastete & Rehterrine garniert mit Selleriesalat und Kürbis- & Zwetschgen-Chutney	Fr. 18.50
„Jägerplättli“ Hirsch-Mostbröckli, HirschTrockenwurst & Sahli-Alp-Frischkäse	Fr. 21.50
Pilzcrèmesuppe	Fr. 12.50
Polentasüppchen mit Wildschweinrohschinken	Fr. 16.50

Fisch & Wild - Menu

ab 2 Personen

Menu ohne Dessert Fr. 78.— pro Pers.

Menu-Dessert plus 10.50

Äs Grüessli us de Chuchi

„Jägersalat“

Bunter Herbstsalat mit lauwarmen Pilzen an Sherrydressing

Eglifilet

im leichten Bierteig knusprig gebacken

Hirschschnitzeli “Buechwäldli”

an Calvadosrahmsauce
mit Pilzen und Apfelwürfeli
Rotkraut, Rosenkohl, Birne
Marroni und Spätzli

Herbstlicher Dessertteller

Wildgerichte

Hirschpfeffer "Försterart" Rotkabis, Marroni, Preiselbeer-Birne und Spätzli	Fr. 35.50
Rehschnitzel "Buechwäldli" Calvados-Pilzrahmsauce mit Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli	Fr. 48.50
Hirschschnitzel "Buechwäldli" Calvados-Pilzrahmsauce mit Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli	Fr. 44.50
Hirschkotelette mit frischen Steinpilzen auf Risotto, Rotkraut und Kastanien	Fr. 47.—
Wald und Meer (Surf and Turf) Hirschfilet und Riesencrevetten Crevetten an Balsamicojus mit Rotkraut, Marroni, und Kürbisrisotto	Fr. 49.—
Hirschgeschnetzertes «Burgunderart» Rotkraut und Marroni, Spätzli	Fr. 36.—
Hirschentrecôte mit Kräuterbutter Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli	Fr. 46.—
Hirschbratwurst an Schalottensauce mit Rotkraut, Marroni, Butterrösti (CH)	Fr. 23.—
Wildbeilagen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien usw.....	Fr. 27.—
mit Calvados-Pilzrahmsauce	Fr. 31.—

Rehrücken ab 2Pers. 4 (auf Vorbestellung oder auf gut Glück!)

Rehrücken reichhaltig garniert mit Wildrahmsauce	Fr. 62.—
Rehrücken (Tellerservice) Calvadosrahmsauce mit Pilzen und Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli	Fr. 54.—

Unser Wildfleisch stammt aus der Schweiz und Österreich

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen



Bömlo- Lachs nach Hausrezept geräucht

	Klein aber fein	Gross-artig
Rauchlachs klassisch mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 22.50	29.50
Rauchlachscarpaccio fein geschnittener Rauchlachs mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot	Fr. 22.50	29.50
Rauchlachstartare mit Hüttenkäse Toast und Butter	Fr. 22.50	29.50
Hausmarinierter „Graved“ Lachs mit Dillsenfauce	Fr. 22.50	29.50

Spezialitäten vom Buechwäldli Lachs für Sie zuhause

Unseren nach Hausrezept geräuchten BÖMLO Lachs können Sie neu auch bei uns kaufen.

Besuchen Sie den Shop auf unseren neuen Webseite

oder bestellen Sie direkt beim Service-Personal zum mitnehmen.

Nach Hausrezept "geräucher Lachs" für Sie zu Hause.

100g geschnitten ab CHF. 10.00

«BÖMLO» ist DER Qualitätslachs aus den kalten Gewässern der Norweger Fjorden. (Exklusiv von der Firma Dhyrberg)

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Vorspeisen „Klassiker“...

			Klein aber fein	Gross- artig
Knusperfischli mit Sauce tartare	180g/250g	Fr.	23.—	29.50
„Haussalat“ Salatbouquet mit Knusperfischli	110g/160g	Fr.	19.50	26.—
Salat „Lanzarote“ Blatssalat mit grillierten Riesencrevetten		Fr.	21.— 3 Crevetten	29.— 5 Crevetten
Beefsteak Tatar mit Cognac serviert mit Toast und Butter mild, pikant oder scharf nach ihrem Geschmack		Fr.	25.—	36.—
Grüner Salat bunter Blattsalat		Fr.	10.—	
Gemischter Salat assortierte Salate		Fr.	11.—	12.50
Grosser Salatteller assortierte Salate mit Ei		Fr.		19.50

Suppen...

Kürbisschaumsuppe	Fr.	12.—
Kürbisschaumsuppe mit Fischwürfeli	Fr.	16.50
Ägeriseefischsuppe mit Pernod&Safran	Fr.	16.50
Bouillon mit Gemüse , Sherry oder Flädli	Fr.	9.50
Bouillon nature	Fr.	7.50

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Traditionelle Fischgerichte...

Fischgerichte in 2-Gängen serviert plus Fr.4.—

Klein aber
fein Gross-ar-
 tig

Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets

Patrick's Fischteller (Egli, Felchen und Zander) Fr. 38.— 42.—

Eglifilet (Zucht aus Raron) Fr. 42.— 46.—

Felchenfilet (CH) Fr. 37.— 40.—

Zanderfilet (EST) Fr. 39.— 43.—

Pochierte Fischfilets

Felchenfilet nach Zugerart Fr. 38.— 42.—
mit Kräuterrahmsauce

Zandercurry mit frischen Früchten Fr. 41.— 45.—

Fischragout mit frischen Pilzen und Kürbis Fr. 42.— 46.—

In Butter gebratene Fischfilets

Felchenfilet Buechwäldli Fr. 38.— 42.—
mit Kräuterbutter überbacken

Eglifilet meunière im Butter gebraten Fr. 44.— 48.—
mit oder ohne Mandeln

Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) Fr. 44.— 48.—
auf Kürbis-Risotto mit Sbrinz

Zanderfilet meunière Fr. 40.— 44.—
auf Rahmwirsing mit Kürbiswürfel

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln

Unsere Fische beziehen wir von unseren Freunden: Arthur Zimmermann vom Zugersee, Andreas Braschler von Hurden am Zürichsee , Comestibles Bianchi aus Zufikon, Dhyrberg

Fleischgerichte...

Rindsfilet mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Kroketten	Fr. 55.—
Kalbsschnitzel an Calvados-Pilzrahmsauce mit Wildbeilagen, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl usw.	Fr. 47.—
Cordon bleu „Maison“ vom Schwein mit Rohschinken und Laui-Alp Käse Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr. 38.—
Schweinssteak Café de Paris Tagesgemüse, Pommes-frites	Fr. 32.—
Pouletbrüstli ^(CH) gebraten mit frischen Eierschwämmli auf Kürbisrisotto mit Sbrinz	Fr. 32.—
Kalbskutteln „Zürcherart“ an weisser Sauce mit Sbrinz überbacken,Salzkartoffeln	Fr. 28.—

*kann mit hormonellen, sowie nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fleischdeklaration...

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Australien*
Wild	Schweiz/Österreich/Deutschland
Poulet	Schweiz



Fischdeklaration...

Felchen	Schweiz
Hecht	Schweiz
Egli (Val Perca Zucht in Raron/VS)	Schweiz
Forellen	Sattel, Forellenzucht Brüggli
Zander	Estland
Riesencrevetten	Thailand



Fitnesssteller

mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

mit Pouletbrüstli (CH)	160g	Fr.	30.—
mit Hirschschnitzeli	160g	Fr.	39.—
mit Fischfilet gebraten	160g	Fr.	41.—
mit Eglifilet im Bierteig	160g	Fr.	46.—
mit Knusperfischli	160g	Fr.	34.—

Vegi & Pasta...

Buechwäldli's Äplermakkaroni mit feinem Apfelsalat		Fr.	24.—
„Kürbis-Risotto“ mit Sbrinz		Fr.	26.—
Steinpilz-Tortellacci mit frischen Steinpilzen		Fr.	28.—

Kalte Teller...

	Klein aber fein	Gross-artig
Kalte Platte ab 2 Portionen mit Fleischspezialitäten und Käse	Fr. Pro Port.	23.—
Buechwäldli-Teller mit Fleischspezialitäten und Käse	Fr.	24.—
Walliser -Trockenfleisch	Fr.	29.50
Trockenfleisch-Plättli Coppa, Speck , Walliser Trockenfleisch, & Rohschinken	Fr.	26.—
„Äplerteller“ Schinken, Speck und Käse von der Laui-Alp	Fr.	22.—
Wurstsalat einfach	Fr. 13.50	
Wurstsalat garniert	Fr.	19.50
Wurstkäsesalat einfach	Fr. 17.—	
Wurstkäsesalat garniert	Fr.	23.50
Thonsalat garniert	Fr.	23.50
Grosser Salatteller assortierte Salate mit Ei und Melone	Fr.	19.50
Käsesalat mit Apfel garniert	Fr.	19.50
Käseteller mit Nüssen und Früchten Birnbrot	Fr. 14.50 3 Sorten	19.50 6 Sorten

Sandwich's...

Schinken , Salami oder Käse	Fr. 8.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	Fr. 11.—

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fisch&Wild

Menu

ab 2 Personen

Menu o/Dessert Fr. 76.—

Mit Menudessert plus Fr 10.50

„Jägersalat“

Bunter Herbstsalat
mit frischen Pilzen an Sherrydressing

Eglifilet gebacken

im leichten Bierteig
Sauce Mayonnaise

Hirschschnitzel „Buechwäldli“

an Calvados-Pilzrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Preiselbeer-Birne

Herbstliche

Dessertkomposition

Für unsere Fisch-Liebhaber empfehlen wir

„das goldene Fischmenu“

ab 2 Personen

Fr. 81.— pro Pers.

Nach einer speziellen Vorspeise
verwöhnen wir Sie
mit drei verschieden zubereiteten
Fisch-Spezialitäten nach Fang

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen