

Menuvorschläge 2026

Patrick Grunder und Susanne Schuler
Hauptseestrasse 131
6315 Morgarten

Tel.: 041 / 750 12 94
Fax.: 041 / 750 48 98
Handy: 079 / 768 47 27

Homepage: www.buechwaeldli.ch
Email: info@buechwaeldli.ch

(gültig ab Frühling 2026)

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag geschlossen

Mittwoch – Samstag 9:00h – 24:00h

Sonntag 9:00h – 22:00h

Unser ganzes Haus ist Rollstuhlgängig
ausser im 1. Stock das Heldenstübli

Unsere Räumlichkeiten

Wintergarten total bis 60 Plätze

Für Sitzung oder für GV bis 90 Plätze

Wintergarten vorne bis 24 Plätze

Wintergarten hinten bis max. 30 Plätze

Beizli bis 34 Plätze

Gartenterasse bis 60 Plätze

Heldenstübli 1. Stock bis 30 Plätze

Terasse 1. Stock bis 16 Plätze

Auf unseren Terrassen geniessen Sie
den herrlichen Blick auf den See und die Berge

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge vorstellen 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.

Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich um einen nach Ihren Wünschen speziellen Wein auszuschenken.

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 (ab 0.30 Uhr).

Blumen

Gerne organisieren wir eine nach Ihren Wünschen und Gefallen passende Dekoration.

Preise nach Aufwand.

Mit freundlichen Grüßen

Patrick Grunder & Susanne Schuler

Telefon 041 750 12 94

Fax 041 750 48 98

www.buechwaeldli.ch

Ruhetag Montag und Dienstag

Kalte Vorspeisen

Salate

Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.00 (saisonal)
Blattsalat mit Knusperfischli	18.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	22.50
Blattsalat mit grillierten Riesencrevetten	22.50
Blattsalat mit gebratenen Fischstreifen	23.00
Zandermousse mit Brioche	23.50
Zander geräucht auf Chriesiholz	22.50
Fischterriner mit Sauerrahmsauce	22.50

Lachs-Variationen (Haus-Spezialität)

Norwegischer Bomlö-Lachs nach Hausrezept geräucht

Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum	22.50
Rauchlachs-Carpaccio mit Walliserbrot	22.50
Spargelsalat „Alaska“ mit Rauchlachsstreifen	22.50 (saisonal)

Lachssymphonie

Lachstartare, Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Rauchlachs-Carpaccio	27.50
---	-------

Warme Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Ei, Sherry, Flädli oder Gemüse	9.50
Tomatencreme-Suppe	12.50
Saison-Schaumsuppe	13.00
Saison-Schaumsuppe mit Fischwürfeli	16.50
Ägerisee-Fischsuppe	16.50

Fische

Knusperfischli mit Sauce tartare 200g	23.00
Felchenfilet Zugerart	24.00
Bachforellenfilet Zugerart	26.00
Eglifilet gebacken im leichten Bierteig	29.00
Eglifilet mit frischen Eierschwämmli	32.00 (saisonal)
Fischragout mit frischen Pilzen (je nach Saison)	29.00 (saisonal)
Zandercurry mit frischen Früchten	29.00
Zander auf Rahmwirsing	28.00 (saisonal)

Pasta

Waldpilzsterne mit Salbeibutter & Steinpilzen	18.50 (saisonal)
Spargel oder Bärlauch Raviolini	18.50 (saisonal)
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen	19.50

Kalbfleisch

Kalbsrahmschnitzel (2x serviert) 48.00

mit feiner Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet
und Butternudeln Tellerservice 42.00

Kalbs-Cordon-bleu 47.00

mit Gemüsebouquet und Pommes frites o/Gemüse 41.00

Geschnetzeltes Zürcherart Tellerservice 44.00

Rösti oder Butternudeln

Kalb carré glacé (2x serviert) 52.00

mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet, Butternudeln
Tellerservice 44.00

Osso bucco cremolata 42.00

Kalbshaxen an Rotweinsauce

Tessiner Polenta

Lamm

Lammbäggli provençales (2x serviert) 46.00

mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
Tellerservice 38.00

Lammrücken mit Kräuterkruste (2x serviert) 46.00

an Thymianjus

Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Tellerservice 38.00

Schweinefleisch

Piccata milanaise

42.00 (2 x serviert)

Schweinsfilet mit Ei und Käse

36.00 Tellerservice

Risotto

Schweinsfilet Tessinerart

46.00 (2x serviert)

im Teigmantel gefüllt mit Spinat

Kartoffelgratin

38.00 Tellerservice

Schweins- und Kalbsbraten

42.00 (2x serviert)

Gemüsebouquet und Pommes frites

36.00 Tellerservice

vom Rind

Zigeunerbraten nach „Grossmutter Louise“ 49.00 (2x serviert)
Rindsnierstück mit Speck, Kräutern und 41.00 Tellerservice
Kalbsbrät gefüllt, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

Roastbeef nach englischer Art 48.00 (2x serviert)
mit Sauce béarnaise 40.00 Tellerservice
Gemüsebouquet und Pommes frites

Entrecôte Madagaskar 44.00
an Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer
kleines Gemüse, Reis

Rindsfilet Vieux Suisse 55.00
an excellenter Rotweinkräutersauce
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

« Les deux Filets Maison » 64.00 (2x serviert)
Kalbsfilet mit Morchelsauce
Gemüsebouquet, Nudeln
Rindsfilet mit Sauce béarnaise
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

Rindsfilet Wellington (2 x serviert) 62.00
mit Thymianjus
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Chateau -briand mit Sauce Béarnaise 68.00 (2 x serviert)
Gemüsebouquet und Pommes frites

Fische (Tellerservice)

Felchenfilet Buechwäldli	41.00
Felchenfilet mit Kräuterbutter überbacken	
Mandel-Gemüse- Reis	
Eglifilet gebacken im leichten Bierteig	46.00
mit Sauce tartare und Salzkartoffeln	
Zandercurry mit frischen Früchten	46.00
Basmatireis oder Salzkartoffeln	
Fischragout mit frischen Pilzen	46.00
Basmatireis oder Salzkartoffeln	
Fisch-Duo	50.00 (2x serviert)
Felchenfilet nach Zugerart	
& Eglifilet gebacken	

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. 84.00

Patrick's Fisch-Menu Fr. 85.00

Nach einer speziellen Vorspeise servieren wir
drei verschieden zubereitete Fischgerichte

Gourmet-Menu 1

Felchenfilet Zugerart

Gemischter Salat

Kalbsteak „Normandie“
an Calvadosrahmsauce
Gemüse und Nudeln

Saison-Dessert

Fr. 84.00

Gourmet-Menu 2

Rauchlachsrosette mit Meerrettichschaum

Spargel Raviolini mit Sbrinz

Schweinsfilet Tessinerart
im Teigmantel gefüllt mit
Spinat und Champignons
Kartoffelgratin

Saison-Dessert

Fr. 79.00

Gourmet-Menu 3

Knusperfischli mit Sauce tartare

Duett von Salat & Saisonsüppchen

Rindsfilet mit Sauce béarnaise

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Saison-Dessert

Fr. 88.00

Gourmet-Menu 4

Forellenfilet auf Gemüsestreifen
an Vermouthsauce

Saisonsalat

Piccata milanaise mit
Steinpilzrisotto

Saison-Dessert

Fr. 70.00 mit Schwein

Fr. 80.00 mit Kalb

Gourmet 5

Blattsalat mit Zanderchnusperli

Saisonschaumsuppe

Kalbsrücken rosa gebraten mit Morchelsauce

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Limonenmousse

mit frischen Früchten

Fr. 87.00

Gourmet 6

Eglifilet gebacken

Salzkartoffeln

Saisonsalat

Lammrücken mit Kräuterkruste

Gemüsebouquet

Lyonerkartoffeln

Limonenmousse mit Früchten

Fr. 78.00

Gourmet 7

Rauchlachs-Carpaccio mit Walliserbrot

Felchenzöpfli nach Zugerart

Gemüsereis

Fohlenfilet am Stück gebraten

mit Sauce Béarnaise

Gemüsebouquet

Kroketten

Saison-Dessert

Fr. 78.00

Gourmet 8

Bunter Blattsalat

mit gebratenen Fischstreifen

Kalbsbäggli an Morchelsauce

Gemüsebouquet

Butternüdeli

Saison-Dessert

Fr. 76.00

Gourmet 9

Zanderfilet im Kürbisoel gebraten

Bunter Blattsalat

Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce

Gemüsebouquet

Butternüdeli

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 72.00

Dessert

Fruchtsalat nature	10.50
mit Rahm	12.00
mit Kirsch und Rahm	14.50
Kirschtorte	9.00
Duett von Zuger Kirschtorte & Zuger Eiskafi	9.50
Gerührter Eiskaffe ohne Kirsch	12.00
mit Kirsch	13.50

Haus-Spezialitäten

Mousse au chocolat (mit Cognac)	10.50/13.50
gebrannte Crème	9.50
Karamelköpflì	9.00

Saisonal

Limonenmousse mit Früchten	10.50/12.50
Walnussparfait mit Orangenfilet	13.50
Süssmostcrème	9.50
Sauerrahmglacé im Erdbeerstern	10.50/12.50
Sorbet-Teller	15.00
Dessert-Komposition	16.50
Zuger Dessertkomposition « Zweierlei »	9.50
« Dreierlei »	14.50
Coupe Romanoff (Saison)	10.50/15.00

inkl. 8.1 % MWST