# 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

## Frühling 2026

# Spargel- & Gitzi Spezialitäten

**ab ca. Mittwoch 15.April 2026**

## En Guete

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

BUECHWÄLDLI

RESTAURANT • FISCH UND MEHR...

# INFORMATIONEN

## Allergie - Informationen

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

Zubereitung des Fleisches

| Stark Blutig | Blutig | Rosa (mit blutigem Kern) | Rosa gebraten | Durch |
|---|---|---|---|---|
| rare | medium rare | medium | medium well | well done |
| bleu | saignant | medium | à Point | bien cuit |

## Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier uind Apfelwein an unter 16-jährige
- Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige.

Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

## Wasser

Das «Hahnen-Wasser» (Buechwäldli Wasser) ist bei uns gratis.
Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern, in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird.
Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis:

Buechwäldli Wasser
3 dl 2.50 / 5 dl 4.00 / 1 lt 6.50

## Fleischdeklaration…

| | |
|---|---|
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Rind | Schweiz/Australien/Argentinien |
| Lamm | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |

## Fischdeklaration…

| | |
|---|---|
| Felchen | Schweiz |
| Hecht | Schweiz |
| Egli | Schweiz |
| (Val Perca Zucht in Raron/VS & Tropenhaus Frutigen) | |
| Forellen | Muotapark , Ralf Suter |
| Zander | Alpen-Zander Swifish Susten/VS |
| Riesencrevetten | Vietnam |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

# Unsere Degustations-Menus…

## Gilde Frühlings-Menu

ab 2 Personen

| | | |
|---|---|---|
| Menu o/Dessert mit Fleisch | | Fr. 75.— |
| Menu o/Dessert mit Fisch | | Fr. 75.— |
| Menu komplett | plus | Fr. 8.50 |

Rauchlachstartare
mit Salatbouqet
***
Spargelschaumsüppli
***
Alpen-Eglifilet gebraten
auf grünen & weissen Spargeln
oder
Kalbssteak mit Morchelsauce
Grüne & weisse Spargeln
Nudeln
***
Limonenmousse im Erdbeerstern

## Für unsere Fisch-Liebhaber empfehlen wir

## „das goldene Fischmenu“

ab 2 Personen
Fr. 86.— pro Pers.

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

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

## Bömlo- Lachs nach Hausrezept geräucht

| | | Klein aber fein | Gross-artig |
|---|---|---|---|
| Rauchlachs klassisch<br>mit Meerrettichschaum Toast & Butter | Fr. | 23.50 | 31.— |
| Rauchlachscarpaccio<br>fein geschnittener Rauchlachs<br>mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot | Fr. | 23.50 | 31.— |
| Rauchlachstartare mit Hüttenkäse<br>Toast & Butter | Fr. | 23.50 | 31.— |
| Hausmarinierter „Graved“ Lachs<br>Toast & Butter | Fr. | 23.50 | 31.— |

## 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 “geräuchter Lachs” für Sie zu Hause.

100g geschnitten ab CHF. 11.00

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

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

## Königin der Gemüse „ Der Spargel“

| | | |
|---|---|---|
| Spargelcrème-Suppe | | Fr. 14.— |
| Spargelcrème-Suppe mit Fischwürfeli | | Fr. 18.— |
| Spargelsalat von grünen Spargeln<br>mit Kirschtomaten an Sherrydressing | | Fr. 19.50 |
| Spargelsalat „Alaska“<br>Spargelsalat mit Bömlo-Lachs nach Hausrezept geräucht | | Fr. 24.50 |
| Grüne und weisse Spargeln mit Sauce hollandaise | 200g | Fr. 26.— |
| Grüne und weisse Spargeln mit Sauce hollandaise<br>Neue Kartoffeln | 350g | Fr. 37.— |
| + Portion Rohschinken | 60g | Fr. 11.— |
| Safra’s Spargel-Raviolini<br>mit Spargeln, Bärlauch & Sbrinz | | Fr. 32.— |
| Frühlings-Risotto<br>mit Frühlingszwiebeln, grünen Spargeln, Bärlauch und Sbrinz | | Fr. 28.— |
| Eglistreifen und Riesencrevetten<br>im Olivenöl gebraten auf Frühlings-Risotto | | Fr. 50.— |
| „Frühlingstopf“<br>Fischragout mit Spargeln, Bärlauch und Morcheln | | Fr. 49.— |
| Zanderfilet meunière<br>auf Spargelbett mit Sauce hollandaise | | Fr. 54.— |
| Kalbssteak mit Morchelsauce (CH)<br>Weisse Flaacher Spargeln an Sauce hollandaise, Nudeln | | Fr. 52.— |
| Lammhüftli mit Bärlauchkruste<br>Weisse Flaacher Spargeln an Sauce hollandaise, neue Bratkartoffeln | | Fr. 46.— |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

## Vorspeisen „Klassiker“…

| | | | Klein aber fein | Gross-artig |
|---|---|---|---|---|
| Knusperfischli<br>mit Sauce tartare | 180g/250g | Fr. | 24.— | 31.— |
| „Haussalat“<br>Salatbouquet mit Knusperfischli | 110g/160g | Fr. | 19.50 | 27.— |
| Salat „Lanzarote“<br>Blattsalat mit grillierten Riesencrevetten | | Fr. | 23.—<br>3 Crevetten | 31.—<br>5 Crevetten |
| Beefsteak Tatar mit Cognac<br>serviert mit Toast und Butter<br>mild, pikant oder scharf nach ihrem Geschmack | | Fr. | 26.— | 37.— |
| Nüsslisalat mit Ei | | Fr. | 17.50 | |
| Grüner Salat<br>bunter Blattsalat | | Fr. | 11.— | |
| Kleiner Gemischter Salat<br>assortierte Salate | | Fr. | 14.50 | |
| Grosser Salatteller<br>assortierte Salate mit Ei & Melone | | Fr. | | 21.50 |

## Suppen…

| | | |
|---|---|---|
| Bärlauchcrémesuppe | Fr. | 13.50 |
| Bärlauchcrémesuppe mit Fischwürfeli | Fr. | 17.50 |
| Ägeriseefischsuppe mit Pernod&Safran | Fr. | 17.50 |
| Bouillon mit Gemüse , Sherry oder Flädli | Fr. | 9.50 |
| Bouillon nature | Fr. | 8.50 |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

# Traditionelle Fischgerichte…

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

| | | Klein aber fein | Gross-artig |
|---|---|---|---|
| **Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets** | | | |
| Patrick's Fischteller ( Egli, Felchen und Zander) | Fr. | 40.— | 44.— |
| Eglifilet (CH) | Fr. | 43.— | 47.— |
| Felchenfilet (Zugersee) | Fr. | 36.— | 40.— |
| Zanderfilet | Fr. | 42.— | 46.— |
| **Pochierte Fischfilets** | | | |
| Felchenfilet nach Zugerart<br>mit Kräuterrahmsauce | Fr. | 38.— | 42.— |
| Zandercurry<br>mit frischen Früchten | Fr. | 44.— | 48.— |
| „Frühlingstopf"<br>Fischragout mit Spargeln, Bärlauch und Morcheln | Fr. | 45.— | 49.— |
| **In Butter gebratene Fischfilets** | | | |
| Felchenfilet Buechwäldli<br>mit Kräuterbutter überbacken | Fr. | 38.— | 42.— |
| Eglifilet meunière im Butter gebraten<br>mit oder ohne Mandeln | Fr. | 45.— | 49.— |
| Eglistreifen und Riesencrevetten (Vietnam)<br>auf Frühlings-Risotto | Fr. | 46.— | 50.— |
| Zanderfilet meunière<br>auf Spargelbett | Fr. | 50.— | 54.— |

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln
: Pommes frites + Fr. 1.-
: Gemüsegarnitur + Fr. 6.-

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Neu beziehen wir unsere Forellen aus dem Muotapark
von Ralf Suter im Ried Muotathal.
Die Forellen stammen von Muttertieren aus der Muota
und dem Riedterbach. Grossgezogen werden diese
in grossen Teichen des Muotariums.
Dort wachsen die Forellen in einer Durchflussanlage welche mit
frischem kaltem Quellwasser des Riedterbachs gespiesen wird.

## Bach-Forellen aus dem …

Zubereitungsarten: blau, meunière oder nach Zugerart

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 Forellen nach Wunsch zubereitet | | Fr. | 48.— |
| 1Forelle bei kleinem Hunger | à ca. 200g | Fr. | 30.— |
| 1 «Jumbo» Bachforelle | à ca. 350g | Fr. | 39.— |

Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln oder Basmatireis & braune Butter

| | | | |
|---|---|---|---|
| Auf Wunsch mit Gemüsebeilage | pro Teller | Fr. | 6.— |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

# Fleischgerichte…

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Rindsfilet mit Kräuterbutter<br>Gemüsegarnitur, Kroketten | | Fr. | 56.— |
| *Rindsfiletwürfel „Stroganoff“<br>Basmatireis oder Nudeln | | Fr. | 48.— |
| Kalbspaillard auf Frühlingsrisotto (CH)<br>mit Spargeln, Bärlauch, Cipolotti & Parmesan | | Fr. | 42.— |
| Cordon bleu „Maison“ | vom Schwein | Fr. | 41.— |
| mit Rohschinken und Laui-Alp Käse | vom Kalb | Fr. | 48.— |
| Gemüsegarnitur, Pommes frites | o/Gemüse | minus | 6.— |
| Schweinssteak «Café de Paris»<br>Tagesgemüse, Pommes-frites | | Fr. | 33.— |
| Pouletbrüstli (CH) auf Frühlingsrisotto<br>mit Frühlingszwiebeln, Spargeln und Bärlauch | | Fr. | 33.— |
| Kalbskutteln „Tessinerart“<br>an Tomatensauce mit Sbrinz überbacken,Salzkartoffeln | | Fr. | 30.— |

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

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

## Fitnessteller
mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

| | | | |
|---|---|---|---|
| mit Pouletbrüstli (CH) | 160g | Fr. | 36.— |
| mit Kalbschnitzel | 160g | Fr. | 45.— |
| mit Fischfilet gebraten | 160g | Fr. | 45.— |
| mit Eglifilet im Bierteig | 160g | Fr. | 49.— |
| mit Knusperfischli | 160g | Fr. | 36.— |

## Vegi & Pasta...

| | | |
|---|---|---|
| Safra's Spargel-Raviolini<br>mit Spargeln, Bärlauch und Sbrinz | Fr. | 32.— |
| „Frühlings-Risotto“<br>mit Frühlingszwiebeln, Spargeln und Bärlauch | Fr. | 28.— |
| Spaghetti «Frühlingsart»<br>mit grünen Spargeln,Kirschtomaten, Bärlauch und einem Hauch Chilli | Fr. | 28.— |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

## Kalte Teller…

| | | Klein aber fein | Gross-artig |
|---|---|---|---|
| Kalte Platte ab 2 Portionen<br>mit Fleischspezialitäten und Käse | Fr. | Pro Port. | 24.— |
| Buechwäldli-Teller<br>mit Fleischspezialitäten und Käse | Fr. | | 26.— |
| Trockenfleisch-Plättli Coppa, Speck,<br>Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, | Fr. | | 28.— |
| Walliser Trockenfleischteller | Fr. | | 30.— |
| „Älplerteller“<br>Schinken, Speck und Käse von der Laui-Alp | Fr. | | 23.— |
| Wurstsalat einfach | Fr. | 13.50 | |
| Wurstsalat garniert | Fr. | | 19.50 |
| Wurstkäsesalat einfach | Fr. | 17.50 | |
| Wurstkäsesalat garniert | Fr. | | 23.50 |
| Thonsalat garniert | Fr. | | 23.50 |
| Grosser Salatteller<br>Assortierte Salate mit Ei & Melone | Fr. | | 21.5 |
| Käsesalat mit Apfel garniert | Fr. | | 19.— |
| Käseteller mit Nüssen und Früchten<br>Biräbrot | Fr. | 15.50<br>*3 Sorten* | 22.50<br>*5 Sorten* |

## Sandwich's…

| | | |
|---|---|---|
| Schinken , Salami oder Käse | Fr. | 9.— |
| Bündnerfleisch<br>oder Rohschinken | Fr. | 11.50 |

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen