

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

Sommer 2026



En Guete

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

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 bleu	medium rare saignant	medium medium	medium well à Point	well done bien cuit

Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und 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*
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



PREMIUM SWISS FISH



Unsere Degustations-Menüs...

Gilde - Menu

ab 2 Personen

Menu o/Dessert mit Fleisch Fr. 82.—

Menu o/Dessert mit Fisch Fr. 82.—

Menu komplett plus Fr. 10.50

Äs Grüessli us de Chuchi

Roastbeef mit Selleriesalat

Sauce Tartare

Limonenschaumsuppe

mit Fischwürfeli

Alpen-Eglifilet

oder

Schwyzer Kalbssteak

mit frischen Eierschwämmli

Neue Kartoffeln

hausgemachtes Limonenmousse

mit Beeren

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 nach Fang

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen



Bömlö- Lachs nach Hausrezept geräucht

	Klein aber fein	Gross-artig
Rauchlachs klassisch mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 23.50	31.50
Rauchlachscarpaccio fein geschnittener Rauchlachs mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot	Fr. 23.50	31.50
Rauchlachstartare mit Hüttenkäse Toast und Butter	Fr. 23.50	31.50
Hausmarinierter „Graved“ Lachs mit Dillsenfauce	Fr. 23.50	31.50

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 “geräuchter Lachs” für Sie zu Hause.

100g geschnitten ab CHF. 11.—

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

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Leichte Sommergerichte...

	Klein aber fein	Gross-artig
Limonenschaumsuppe mit Koriander	Fr. 14.—	
Limonenschaumsuppe mit Fischwürfeli	Fr. 18.—	
„Salat Caprese“ Ochsenherz-Tomaten mit Büffelmozzarella	Fr. 18.—	
Melone mit Rohschinken	Fr. 19.—	
Crevettencocktail mit Melone	Fr. 24.50	
Calamares im knusprigleichten Bierteig Knoblauchmayonnaise	Fr. 25.—	33.—
Siedfleischcarpaccio an Tomatenvinaigrette	Fr. 19.50	
Roastbeefsteller mit Sauce Tartare garniert mit Selleriesalat	Fr. 24.50	31.50
Spaghetti „Aglio e Olio con Peperoncini“ - Vegetarisch	Fr. 20.—	26.—
- mit Crevetten	Fr. 34.—	42.—
Eglistreifen und Riesencrevetten im Olivenöl gebraten auf Sommer-Risotto	Fr. 45.—	49.—
Zanderfilet gebraten im Olivenöl auf pfannengerührtem Gemüse	Fr. 46.—	50.—
Kalbsschnitzel Saltimbocca (CH) auf Sommerisotto	Fr.	46.—
Ybriger Lammhüftli mit Kräuterkruste CH) auf kleinem Gemüse, Neue Kartoffeln gebraten	Fr.	45.—

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Vorspeisen „Klassiker“...

		Klein aber fein	Gross- artig
Knusperfischli mit Sauce tartare	180g/250g	Fr. 24.—	31.—
„Haussalat“ Salatbouquet mit Knusperfischli	110g/160g	Fr. 19.50	27.50
Salat Lanzarote Blattsalat mit grillierten Riesengarnelen		Fr. 23.50 3 Garnelen	31.50 5 Garnelen
Beefsteak Tatar verfeinert mit Cognac mild, pikant oder scharf nach ihrem Geschmack serviert mit Toast und Butter	70g/140g	Fr. 26.—	37.—
Grüner Salat bunter Blattsalat		Fr. 11.—	
kleiner gemischter Salat assortierte Salate		Fr. 14.50	
Grosser Salatteller assortierte Salate mit Ei und Melone		Fr.	22.—

Suppen...

Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 13.50
Limonenschaumsuppe mit Koriander	Fr. 14.—
Limonenschaumsuppe mit Fischwürfeli	Fr. 18.—
Ägeriseefischsuppe mit Pernod&Safran	Fr. 18.—
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-ar-
 tig

Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets

Patrick's Fischteller (Egli, Felchen und Zander)	Fr. 40.—	44.—
Eglifilet	Fr. 44.—	48.—
Felchenfilet (CH)	Fr. 36.—	40.—
Zanderfilet	Fr. 42.—	46.—

Pochierte Fischfilets

Felchenfilet nach Zugerart mit Kräuterrahmsauce	Fr. 39.—	43.—
Zandercurry mit frischen Früchten	Fr. 44.—	48.—
Fischragout mit frischen Pilzen	Fr. 45.—	49.—

In Butter gebratene Fischfilets

Felchenfilet Buechwäldli mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 39.—	43.—
Eglifilet meunière im Butter gebraten mit oder ohne Mandeln	Fr. 45.—	49.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Vietnam) auf Sommer-Risotto	Fr. 46.—	50.—
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit kleinem Gemüse	Fr. 44.—	48.—

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln
: Pommes frites + Fr.1.-
: Gemüse garnitur + Fr. 7.-

Unsere Fische beziehen wir von: Arthur Zimmermann vom Zugersee,
Comestibles Bianchi aus Zufikon, Dhyrberg Klus Balsthal

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Unsere Bach-Forellen beziehen wir 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 gespeisen wird.

Bach-Forellen aus dem ...



Zubereitungsarten: blau, meunière oder nach Zugerart

1Forelle bei kleinem Hunger	à ca. 200g	Fr. 30.—
-----------------------------	------------	----------

2 Forellen nach Wunsch zubereitet		Fr. 49.—
-----------------------------------	--	----------

1 «Jumbo» Bachforelle	à ca. 350g	Fr. 39.—
-----------------------	------------	----------

Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln oder Basmatireis & braune Butter

Auf Wunsch mit Gemüsebeilage	pro Teller	Fr. 7.—
------------------------------	------------	---------

Fleischgerichte...

*Rindsfilet mit Kräuterbutter auf pfannengerührtem Gemüse, Kroketten		Fr. 56.—
*Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Basmatireis oder Nudeln		Fr. 48.—
Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli Gemüse garnitur, Nudeln		Fr. 54.—
Cordon bleu „Maison“ mit Rohschinken und Laui-Alp Käse Gemüse garnitur, Pommes frites	vom Schwein vom Kalb o/Gemüse	Fr. 42.— Fr. 49.— minus 6.—
Schweinssteak Café de Paris Tagesgemüse, Pommes-frites		Fr. 33.—
Pouletbrüstli (CH) auf Sommerrisotto mit Kirschtomaten, Basilikum, Taleggio & Sbrinz		Fr. 33.—
Kalbskutteln „Zürcherart“ an weisser Sauce mit Gemüsestreifen & Sbrinz überbacken, Salzkartoffeln		Fr. 32.—

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

Fitnesssteller

mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

mit Pouletbrüstli (CH)	160g	Fr.	36.—
mit Kalbschnitzel	150g	Fr.	42.—
mit Fischfilet gebraten	160g	Fr.	45.—
mit Eglifilet im Bierteig	160g	Fr.	50.—
mit Knusperfischli	160g	Fr.	36.—

Vegi & Pasta...

Buechwäldli's Äplermakkaroni mit feinem Apfelsalat		Fr.	24.—
„Sommer-Risotto“ mit Tomaten, Basilikum & Taleggio		Fr.	28.—
Spaghetti «Aglio e Olio con Peperoncini»			
- Vegetarisch		Fr.	26.—
- mit Crevetten		Fr.	42.—
Safra's Eierschwämmli-Ravioli mit Eierschwämmli, Butter und Sbrinz		Fr.	34.—

Kalte Teller...

	Klein aber fein	Gross-artig
Kalte Platte ab 2 Portionen mit Fleischwaren und Käse	Fr. Pro Port.	24.—
Buechwäldli-Teller mit Fleischwaren und Käse	Fr.	26.—
Walliser Trockenfleischteller	Fr.	30.—
Trockenfleisch-Plättli Coppa, Speck , Walliser Trockenfleisch, & Rohschinken	Fr.	28.—
„Äplerteller“ 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
Siedfleischsalat garniert	Fr.	23.50
Thonsalat garniert	Fr.	23.50
Käsesalat mit Apfel garniert	Fr.	19.—
Käseteller mit Nüssen und Früchten Birnbrot	Fr. 15.50 3 Sorten	22.50 6 Sorten

Sandwich's...

Schinken , Salami oder Käse	Fr. 9.—
Bündnerfleisch oder Rohschinken	Fr. 11.50

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen