

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



Wildsaison 2026

ab 23.September bis 20. Dezember



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



PREMIUM SWISS FISH



In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Wildspezialitäten...

Wilde Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	Fr. 23.—
„Jägersalat“ Herbstlicher Blattsalat mit frischen Waldpilzen an Sherrydressing	Fr. 19.50
Nüsslisalat mit Frischkäse von der Sahli-Alp	Fr. 18.50
Hirschpastete & Rehterrine garniert mit Selleriesalat und Kürbis- & Zwetschgen-Chutney	Fr. 23.50
„Jägerplättli“ Hirsch-Mostbröckli, Hirschtrockenwurst & Sahli-Alp-Frischkäse	Fr. 24.50
Pilzcrèmesuppe	Fr. 14.—

Fisch & Wild - Menu

ab 2 Personen

Menu ohne Dessert Fr. 82.— pro Pers.

Menu-Dessert plus 11.—

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. 39.50
Hirschschnitzel "Buechwäldli" Calvados-Pilzrahmsauce mit Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli	Fr. 48.50
Rehschnitzel "Buechwäldli" Calvados-Pilzrahmsauce mit Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli	Fr. 52.50
Hirschkotelette mit frischen Steinpilzen auf Risotto, Rotkraut und Kastanien	Fr. 51.50
Wald und Meer (Surf and Turf) Hirschfilet und Riesencrevetten an Balsamicojus mit Rotkraut, Marroni, und Kürbisrisotto	Fr. 55.—
Hirschgeschnetzeltes «Burgunderart» Rotkraut und Marroni, Spätzli	Fr. 39.50
Hirschentrecôte mit Kräuterbutter Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli	Fr. 49.—
Hirschbratwurst an Schalottensauce mit Rotkraut, Marroni, Spätzli (CH)	Fr. 25.—
Wildbeilagen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien Prelselbeerbirne usw.....	Fr. 31.—
+ Calvadosrahmsauce mit Pilzen und Apfelwürfeli	Fr. 35.—

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

Rehrücken reichhaltig garniert Fr. 69.—
mit Calvadospilzrahmsauce mit Apfelwürfeli

Rehrücken (Tellerservice) Fr. 58.—
Calvadosrahmsauce mit Pilzen und Apfelwürfeli
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli

Unser Wildfleisch stammt aus der Schweiz und Österreich



Bömlö- Lachs nach Hausrezept geräucht

	Klein aber fein	Gross-artig
Rauchlachs klassisch mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 23.50	30.50
Rauchlachscarpaccio fein geschnittener Rauchlachs mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot	Fr. 23.50	30.50
Rauchlachstartare mit Hüttenkäse Toast und Butter	Fr. 23.50	30.50
Hausmarinierter „Graved“ Lachs mit Dillsenfsauce	Fr. 23.50	30.50

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

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 Riesencrevetten		Fr.	23.50 3 Crevetten	31.50 5 Crevetten
Beefsteak Tatar mit Cognac serviert mit Toast und Butter mild, pikant oder scharf nach ihrem Geschmack		Fr.	26.—	37.—
Grüner Salat bunter Blattsalat		Fr.	11.—	
Gemischter Salat assortierte Salate		Fr.	14.50	
Grosser Salatteller assortierte Salate mit Ei		Fr.		22.—

Suppen...

Kürbisschaumsuppe	Fr.	14.—
Kürbisschaumsuppe mit Fischwürfeli	Fr.	18.—
Ägeriseefischsuppe mit Pernod&Safran	Fr.	18.—
Bouillon mit Gemüse , Sherry oder Flädli	Fr.	9.50
Bouillon nature	Fr.	8.50

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 (Zucht aus Raron)	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 und Kürbis	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.—
Eglifilet „Arenenberger Art“ mit Apfelwürfeli, Mandeln und Peterli	Fr. 46.—	50.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) auf Kürbis-Risotto mit Sbrinz	Fr. 46.—	50.—
Zanderfilet meunière auf Rahmwirsing mit Kürbiswürfel	Fr. 45.—	49.—

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln

- : Pommes frites + Fr. 1.-
- : Gemüse garnitur + Fr. 7.-

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

In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fleischgerichte...

Rindsfilet mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Kroketten	Fr. 56.—
Kalbsschnitzel an Calvados-Pilzrahmsauce mit Wildbeilagen, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl usw.	Fr. 51.50
Schweinssteak Café de Paris Tagesgemüse, Pommes-frites	Fr. 33.—
Pouletbrüstli ^(CH) gebraten mit frischen Eierschwämmli auf Kürbisrisotto mit Sbrinz	Fr. 33.—
Kalbskutteln „Tessinerart“ an Tomatensauce mit Sbrinz überbacken, Salzkartoffeln	Fr. 30.—

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

Fleischdeklaration...

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

Fischdeklaration...

Felchen	Schweiz
Hecht	Schweiz
Egli	Schweiz
(Val Perca Zucht in Raron/VS)	
Zander	Schweiz/Estland
Riesencrevetten	Thailand



In unseren Preisen ist 8,1 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fitnesssteller

mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

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

Vegi & Pasta...

Safra's Steinpilz-Raviolini mit frischen Steinpilzen	Fr.	33.—
„Kürbis-Risotto“ mit frischen Pilzen & Sbrinz	Fr.	28.—
Buechwäldli's Äplermakkaroni mit feinem Apfelsalat	Fr.	24.—

Kalte Teller...

		Klein aber fein	Gross-artig
Kalte Platte ab 2 Portionen mit Fleischspezialitäten und Käse	Fr. Pro Port.		25.—
Buechwäldli-Teller mit Fleischspezialitäten und Käse	Fr.		26.—
Walliser -Trockenfleisch	Fr.		29.50
Trockenfleisch-Plättli Coppa, Speck , Walliser Trockenfleisch, & Rohschinken	Fr.		28.—
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 assortierte Salate mit Ei	Fr.		22.—
Käsesalat mit Apfel garniert	Fr.		19.50
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

Patrick's Wild Menu

ab 2 Personen

Menu o/Dessert Fr. 79.—

Mit Menudessert plus Fr 11.—

„Jägersalat“
Bunter Herbstsalat
mit frischen Pilzen an Sherrydressing

Hirschpfeffer
Spätzli

Hirschnitzel „Buechwäldli“
an Calvados-Pilzrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Preiselbeer-Birne

Herbstliche
Dessertkomposition

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