

GRILL UND MEHR



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

WILLKOMMEN IM BAULÜÜT

Bruzzel, knister, zisch – so klingt's bei uns im BAULÜÜT. Denn wir zelebrieren das Grillieren auf glühender und nachhaltiger Appenzeller Bio-Holzkohle. Diese ist übrigens zu 100% Swiss Made, frei von Zusätzen und aus überwachter Forstwirtschaft – ökologisch hergestellt, aus Liebe zur Natur.

Mit dieser besonderen Holzkohle grillieren wir unsere Hausspezialität: das irische Rindsfilet von John Stone, perfekt auf den Punkt. Exquisites Fleisch von Rindern, die artgerecht auf irischen Wiesen grasen.

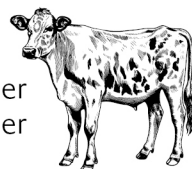
Bei der Zubereitung unserer Gerichte vergessen wir nie die wichtigsten aller Zutaten: Herzblut fürs Gastgeber-Sein und Freude an grossartigem Essen.

Küchenchef Claudio und das gesamte Team wünscht e Guete



johnstonebeef.com

Erfahre mehr über
die irischen Rinder
von John Stone



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT		11.00
GEMISCHTER SAISONSALAT IN DER SCHÜSSEL	13.00	15.00
Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Fetakäse an Basilikumdressing mit 3 Stk. Riesencrevette		+ 15.00
BURRATA		18.00
auf Gurken-Brotsalat mit grillierten roten Zwiebeln		
RINDSFILET-TAGLIATA		22.00
mit Apfel-Minzesalat auf Erbsenblini und Edamame		
GRILL-CARPACCIO VON THUNFISCH UND GEMÜSE		19.00
mit Kresse, Kräutern und Oliven-Grissini		
RINDSTATAR	23.00	35.00
mit grilliertem Brot mit Cognac oder Whisky		+ 2.00
PLANT-BASED-TATAR	19.00	31.00
mit grilliertem Brot mit Cognac oder Whisky		+ 2.00

SUPPEN

KALTE TOMATENSUPPE		15.00
mit Gemüsekvaviar und Fetastrudel		
MAISCREMESUPPE		14.00
mit weissem Kaffeeschaum		

Alle Preise in CHF inkl. MWST



FLEISCH UND FISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

SCHWEIN	150g	200g	300g	400g
Steak vom Nierstück	29.00	33.00	39.00	45.00

Das Schweinefleisch ist zart, feinfaserig und zeichnet sich durch einen würzigen und pikanten Geschmack aus. Entgegen der verbreiteten Meinung, besitzt Schweizer Schweinefleisch durchaus ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis. Damit garantieren wir höchste Qualität, artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege.

RIND	150g	200g	300g	400g
Filet	49.00	61.00	72.00	83.00
Entrecôte		48.00	58.00	68.00

Das irische Rindsfilet von John Stone bedeutet Spitzenqualität. Seit mehr als zwei Jahrzehnten versorgt John Stone internationale Spitzenköche und den britischen Hof mit exzellentem Fleisch, das sich durch seinen unübertroffenen Geschmack und seine exquisite Zartheit auszeichnet. Das Entrecôte wird zehn Tage am Knochen gereift und stammt aus der Zentralschweiz.

SWISS BLACK ANGUS	200g	300g	400g
Rib Eye / Hohrücken	56.00	67.00	78.00

Swiss Black Angus verspricht qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Das Fleisch stammt von Rindern und Ochsen, die einen Blutanteil von mindestens 75% Angus aufweisen. Eine äusserst gute Fleischstruktur mit feiner Faserung, optimiertes intramuskuläres Fett und eine ausgeprägte Marmorierung verleihen dem Swiss Black Angus Fleisch die besondere Note. Schweizer Rindfleisch für Feinschmecker!

LAMM SLANEY VALLEY	200g	300g	400g
Racks	38.00	45.00	52.00

Irishes Lammfleisch ist seit vielen Jahren weltweit für seine ausgezeichnete Qualität bekannt. Herkömmliche Zuchtverfahren gepaart mit nahrhaftem, hochwertigem Gras und unberührter Natur bieten optimale Bedingungen für die Erzeugung von Lammfleisch in Spitzenqualität. Das Slaney Valley Lammfleisch stammt von den besten irischen Farmen, bei denen Lämmer im Freien gezüchtet werden. Ein langsames Kühlverfahren und die Fleischreifung am Knochen sorgen für zartes, saftiges Fleisch.

Alle Preise in CHF inkl. MWST



LACHS LOCHFYNE	150g	200g	300g
	40.00	44.00	51.00

Bei diesem exklusiven Lachs gilt Qualität vor Quantität. Die Gezeitenunterschiede und die damit einhergehende Zufuhr an Frischwasser, die niedrige Bestandesdichte und die natürliche Fütterung - frei von jeglichen Zusatzstoffen - ermöglichen (wie beim Wildlachs) das langsame Wachstum. Es entsteht ein fettarmer, gesunder Lachs. Die Fischerei hat als erste Lachsfirma überhaupt das FREEDOM FOOD Gütesiegel vom königlichen Tierschutzverein (RSPCA) erhalten

RIESENCREVETTEN	150g	200g	300g
Spiess	31.00	36.00	43.00

FOS - Friend of the Sea - Umweltsiegel

SPECIALS

KALBSFLANKSTEAK "TONNATO"	43.00
auftranchiert an einer kalten Thonsauce	

SAIBLINGSFILET MIT PINIENKERNKRUSTE	44.00
Basilikumschaum und mediterranem Gemüsekaviar	
Fischerei Spielhofer, Römerswil	

BAULÜÜT-GRILLSCHNECKE	25.00
200g Kalb- und Schweinefleisch an Zwiebelsauce	
Die Grillschnecke beziehen wir von der Metzgerei Galliker, Beromünster	

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin, Süsskartoffel-Duchesse, Fregola sarda mit Basilikum, Pommes frites, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse, Passionsfrucht-Butter, Portweinjus und Gurkenrelish.

Wir servieren unsere Fleisch- und Fischgerichte auch als sportlichen Fitnesssteller, begleitet mit Sommersalat und Melonenschnitzen.

Alle Preise in CHF inkl. MWST



BAULÜÜT-BURGER

XL	25.00
200g CH-Rindfleisch im Brötchen mit Cocktailsauce, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Pommes frites	
XXL	34.00
400g CH-Rindfleisch im Brötchen mit Cocktailsauce, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Pommes frites	
mit Speck	+ 3.00
mit Spegelei	+ 3.00
mit Käse	+ 3.00
mit gerösteten Zwiebeln	+ 3.00
PLANT-BASED-BURGER	26.00
im Ciabattabrötchen mit geräuchtem Ketchup, mediterraner Gemüsekeviar, grillierte rote Zwiebeln, Rucola und Pommes	

VEGI UND MEHR

TOMATEN-BASILIKUM-RISOTTO	31.00
mit geschmorten Cherry-Tomaten, Balsamicoperlen und Burrata	
ZITRONEN-RAVIOLI	29.00
an Salbeibutter und mit frischen Beeren	
ZUCCHETTI-PEPERONI-QUICHE	31.00
mit panierten Auberginen-Sticks und Sauerrahmsauce	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



EVENTS 2024 IM BAULÜÜT



WINE & DINE «SPANIEN»

14. September 2024: Geniesse die Weine von dem Weingut Bodegas Valduero mit einem feinen 5- Gänge-Menü.



MOULES ET FRITES

25. – 26. Oktober 2024: Entdecke das beliebte Brasserie-Gericht aus Nordfrankreich und Belgien.



WINE & DINE «Trüffelevent»

29. – 30. November 2024: Geniesse ein exquisites 5-Gang-Menü, das die Vielfalt der edelsten Trüffelsorten zelebriert.

2ND FRIDAY



Jeweils am zweiten Freitag im Monat sorgt ab 21 Uhr ein spezieller Music-Act für ungezwungene Unterhaltung in intimster Atmosphäre. Jedes Mal einzigartig und kostenlos.

13.09.	Reto Burrell
11.10.	Daniel Kandlbauer
06.12.	Hitsville



DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
RIND	Schweiz / Irland
RINDS-HAMBURGER	Schweiz Metzgerei Geiser AG, Schlieren
LAMM	Irland
KALB	Schweiz
CREVETTEN	Vietnam
LACHS	Schottland/Loch Fyne
SAIBLING	Schweiz Spielhofer, Römerswil
THUNFISCH	Vietnam
POULET	Schweiz
BROT/BACKWAREN	Bäckerei Stocker, Sursee

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden gerne persönlich.



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge