

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.

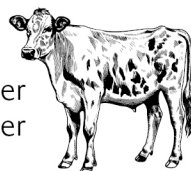
Bei der Zubereitung unserer Gerichte vergessen wir nie die wichtigsten aller Zutaten: Herzblut fürs Gastgeber-Sein und Freude an grossartigem Essen.

Restaurantleiterin Tanja Bischofberger, Küchenchef Claudio Renggli und das gesamte Team wünschen e Guete!



johnstonebeef.com

Erfahre mehr über
die irischen Rinder
von John Stone



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT		11.50
GEMISCHTER SAISONSALAT INDER SCHÜSSEL	13.00	15.00
Blattsalate, gehobelter Fenchel, Orangenfilets und Selleriechips an Cranberry-Dressing mit geräucherter Entenbrust		+ 8.00
NÜSSLISALAT		17.00
an weissem Balsamico-Dressing mit grilliertem Biberli im Speckmantel und Hüttenkäse mit Granatapfel (vegetarisch ohne Speck)		
HAUSGERÄUCHTES LACHS-TATAR		23.00
mit Wasabi-Panna-Cotta, gepickelte Randen und Brioche		
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL-INGWER-ROLLE		23.00
mit Mango-Chutney auf Zuckerhutsalat mit Datteln und Cashew-Nüssen		
RINDSTATAR	24.00	36.00
mit grilliertem Brot mit Cognac oder Whisky		+ 3.00
PLANT-BASED-TATAR	21.00	32.00
mit grilliertem Brot mit Cognac oder Whisky		+ 3.00

SUPPEN

PASTINAKENCREMESUPPE		15.00
mit Petersilienglace und Knoblauch-Crôutons		
CURRYCREMESUPPE		15.00
mit Crevettenspiess		
Vegetarische Variante:		
mit Süsskartoffel-Ingwer-Rolle		13.00



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.

KALB	150g	200g	300g	400g
Steak vom Nierstück	49.00	57.00	68.00	79.00

Schweizer Kalbfleisch ist weit mehr als nur ein zarter Genuss. Es ist reich an essenziellen Nährstoffen wie Eiweiss, Vitaminen der B-Gruppe und Spurenelementen. Speziell Eisen und Eiweisse werden vom menschlichen Körper in dieser Form besonders gut aufgenommen. Das macht das Schweizer Kalbfleisch zum wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen und leichten Ernährung.

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.

LUZERNER WEIDELAMM	150g	200g	300g	400g
Huft	44.00	49.00	59.00	69.00

Das qualitativ hochstehende Luzerner Lammfleisch stammt aus der Region Surental und dem Luzerner Hinterland. Es wird naturnah und tierfreundlich gehalten und unterliegt den Richtlinien von «Regio Garantie». Die Lämmer werden mit kurzen Transportwegen verarbeitet und regional vermarktet.

RIESENCREVETTEN	150g	200g	300g
Spiess	31.00	36.00	43.00
FOS - Friend of the Sea - Umweltsiegel			



SPECIALS

SECRETO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 43.00

auf Rahm-Wirz mit Chorizo

Das Secreto vom Pata-Negra -Schwein ist ein besonders zarter, fein marmorierter Muskel, der versteckt zwischen Schulter und Rücken liegt. Es stammt vom iberischen Schwein aus Spanien.

GEBRATENES ZANDERFILET 46.00

auf Randenpüree an Champagnerrahmsauce

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, weisse Polenta, Pommes frites, Safran-Linguine, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse, Knoblauch-Butter, Portweinjus und Mango-Passionsfrucht-Chutney.

Bitte beachten Sie, dass wir bei einem Gericht, das geteilt werden möchte, zusätzlich CHF 5.00 verrechnen.

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	35.00
400g CH-Rindfleisch im Brötchen mit Cocktailsauce, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Pommes frites	
mit Speck	+ 3.00
mit Spiegelei	+ 3.00
mit Käse	+ 3.00
mit gerösteten Zwiebeln	+ 3.00

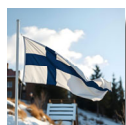
PLANT-BASED BURGER	26.00
Plant-Based Burger im 5-Korn-Brötchen, mit gehobeltem Fenchel, Orangen, Sellerie-Chips, Dattel-Sauerrahmsauce und Pommes frites	

VEGI UND MEHR

ZIEGEN-FRISCHKÄSE-RAVIOLI	32.00
mit Randenpüree, gehobeltem Fenchel und Orange	
SAFRANRISOTTO	34.00
mit Sellerie in Roggenbrot-Panade und Spinat	
CURRY-GEMÜSE	32.00
mit Linsen und Falafel	

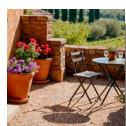
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EVENTS 2025/2026 IM BAULÜÜT



26.01.-07.02.26 MAKUMATKA SUOMEEN – EINE REISE DURCH FINNLANDS KÜCHE

Begib dich auf eine Geschmacksexpedition durch Finnlands Küche und lass dich von der Magie des Nordens verzaubern.



18.04.26 WINE & DINE DOLCE VITA

La Dolce Vita auf dem Teller und im Glas. Erlebe italienischen Genuss mit 5 Gängen und ausgewählten Weinen – voller Lebensfreude.



15.06.-16.07.26 TATAR FESTIVAL

Sommerlicher Tatargenuss: Klassisch oder extravagant, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse. Ganz nach deinem Geschmack.



17.07.26 BBQ-SOMMERBUFFET

Eine bunte Auswahl an Grillspezialitäten und sommerlichen Köstlichkeiten – frisch vom Grill und überraschend abwechslungsreich.

2nd Friday



Jeweils am zweiten Freitag im Monat sorgt ab 21 Uhr ein spezieller Music-Act für ungezwungene Unterhaltung in lockerer Atmosphäre. Jedes Mal einzigartig und kostenlos. Geniesse davor ein feines Abendessen im BAULÜÜT.

- 12.12.25 Joe Beaujolais
- 13.02.26 TaDa-FlexiMusic
- 13.03.26 Anna Mae & Knopf
- 17.04.26 Fredy Pi. & Joli
- 22.05.26 Estella Benedetti & Michael Giger
- 12.06.26 Brüder Färns

DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
PATA NEGRA-SCHWEIN	Spanien
RIND	Schweiz / Irland
RINDS-HAMBURGER	Schweiz Metzgerei Geiser AG, Schlieren
KALB	Schweiz
LAMM	Schweiz
RIESENCREVETTEN	Vietnam
ZANDER	Spielhofer, Römerswil Susten VS
POULET	Schweiz
BROT/BACKWAREN	Bäckerei Stocker, Sursee

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



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge