

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.

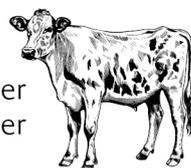
Bei der Zubereitung unserer Gerichte vergessen wir nie die wichtigsten aller Zutaten: Herzblut fürs Gastgeber-Sein und Freude an grossartigem Essen.

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, sautierte Pilze, Speck, Ei und Croutons mit Wildschweinfiletspiess		+ 8.00
NÜSSLISALAT		16.00
mit Apfel, Trauben, Kürbis und Kürbiskernen an Honigdressing		
HIRSCHTAGLIATA		23.00
an einer Vinaigrette mit schwarzen Baumnüssen, Steinpilzmousse, Blauchabissalat und Knäckebrot		
MARRONI-CRÊPE		18.00
und Hüttenkäse mit carameliserten Nüssen und eingemachter Kürbis		
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

KÜRBISCREMESUPPE		15.00
mit pochierter Feige und Speckstroh		
STEINPILZCREMESUPPE		15.00
unter der Blätterteighaube		

Alle Preise in CHF inkl. MWST



FLEISCH UND FISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

HIRSCH	150g	200g	300g	400g
Entrecôte	48.00	53.00	63.00	73.00

Unser Hirschfleisch stammt ausschliesslich aus dem bayrischen Gebiet in Deutschland. Hirschfleisch ist ein Genuss für ernährungsbewusste Menschen: Es enthält wenig Fett, wenig Cholesterin, dafür viel Zink und Eisen.

REH	150g	200g	300g	400g
Entrecôte	50.00	56.00	66.00	76.00

Unter Wildbret versteht man das essbare Fleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen, d.h. unserem Wild. Das Wild wächst in freier Natur auf und verhält sich seinen Instinkten entsprechend, indem es sich den ganzen Tag bewegt. Dadurch ist das Wildbret sehr mineralstoff- und vitaminreich und hat einen sehr geringen Fettanteil. Der besondere Wildgeschmack ist beim Rehfleisch am ausgeprägtesten.

PERLUHN	1 Stk.	2 Stk.
Brust	35.00	44.00

Die Freiland Perlhühner stammen aus dem Burgund. Sie sind etwas kleiner als Haushühner und zählen zu den Wildgeflügelarten. Das aromatische schmeckende Perlhuhnfleisch ist eher dunkel gefärbt, saftig und sehr zart.

WILDSCHWEIN	150g	200g	300g	400g
Filet	37.00	41.00	49.00	53.00

Unser Wildschwein stammt aus dem bayrischen Gebiet in Deutschland. Besonders charakteristisch ist die dunkelbraune Farbe des Fleisches. Dieses Kennzeichen ist eine Folge der Bewegungsfreiheit der Tiere. Die Muskeln von Wildschweinen werden im Gegensatz zum Hausschwein besser durchblutet. Die fortwährende Aktivität der Tiere und die abwechslungsreiche Ernährung aus Gräsern und Kräutern sind für den aromatischen Geschmack verantwortlich.

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.

Alle Preise in CHF inkl. MWST



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.

SPECIALS

HIRSCHPFEFFER 35.00
mit Spätzli und herbstlichem Gemüse

GEBRATENE BALCHENFILETS 42.00
AUS DEM SEMPACHERSEE
auf Wirz-Kürbis-Gemüse an Vermouth-Rahmsauce
Die Balchenfilets beziehen wir aus dem Sempachersee von der Fischerei Hofer.

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, Spätzli, Venerereis, Pommes frites, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir herbstliches Gemüse, Dörrbirnen-Butter Portweinjus, Pilzrahmsauce und Preiselbeer-Apfelchutney.

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

VEGANER PLANT-BASED BURGER	26.00
Plant-Based Burger im veganen Ciabattabrötchen mit Preiselbeer-Apfelchutney, Blaukabissalat, Federkohlchips, Hüttenkäse und Pommes frites	

VEGI UND MEHR

KÜRBIS-GNOCCHI	31.00
mit Rahm-Wirz, Preiselbeeren, gefüllte Champignos und grillierter Steinpilze	
HERBST-GEMÜSE-BOUQUET	31.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	
MARRONI-RISOTTO	31.00
mit Ziegenfrischkäse im Nussmantel auf frittiertem Federkohl	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EVENTS 2024 IM BAULÜÜT



MOULES & 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.

11.10. Daniel Kandlbauer
06.12. Hitsville

DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
RIND	Schweiz / Irland
RINDS-HAMBURGER	Schweiz Metzgerei Geiser AG, Schlieren
KALB	Schweiz
RIESENCREVETTEN	Vietnam
BALCHEN	Sempachersee, Fischerei Hofer
CREVETTEN	Vietnam
WILDSCHWEIN	Deutschland
REH	Deutschland
HIRSCH	Deutschland
PERLHUHN	Frankreich
POULET	Schweiz

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



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge