

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.

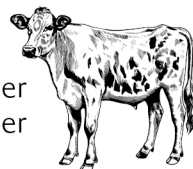
Bei der Zubereitung unserer Gerichte vergessen wir nie die wichtigsten aller Zutaten: Herzblut fürs Gastgeber-Sein und Freude an grossartigem Essen.

Küchenchef Claudio und das gesamte Team wünscht e Guete



johnstonebeef.com

Erfahre mehr über
die irischen Rinder
von John Stone



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT		11.50
GEMISCHTER SAISONSALAT IN DER SCHÜSSEL	13.00	15.00
Blattsalate, Frühlingszwiebeln, Radiesli, Bärlauch-Crôutons und gekochtes Ei an Erdbeerdressing mit Spargelknusperli		+ 7.00
BURRATA		18.00
auf Frühlings-Gemüsesalat mit Rhabarber		
KALBSTAGLIATA		25.00
auf Thunfischcarpaccio mit Tobiko, Humus und Knäckebrot		
BÄRLAUCH-CRÊPE-ROULADE		22.00
gefüllt mit Rauchlachs und Spargel auf Frühlingspinat und Erdbeeren		
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

BÄRLAUCHCREMESUPPE		15.00
mit grilliertem Crevettenspiess		
GRÜNE SPARGELCREMESUPPE		16.00
mit grilliertem Thunfisch und Tobiko		

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.

KALB	150g	200g	300g	400g
Steak vom Nierstück	48.00	56.00	67.00	78.00

Schweizer Kalbfleisch ist weit mehr als nur ein zarter Genuss. Es ist reich an essentiellen 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.

BISON	200g	300g	400g
Rib Eye / Hohrücken	68.00	79.00	89.00

Die Great Range Bison bringt Ihnen die besten Bisonfleischstücke direkt von den führenden Bison-Ranges in Nordamerika. Diese Bisons werden ohne den Einsatz von Antibiotika oder Wachstumshormonen aufgezogen und erhalten eine vegetarische Ernährung aus Gräsern und Getreide. Sie leben auf grünen Wiesen und werden nicht in Stallungen gehalten. Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Fleisch von bester Qualität ist.

Der Bison ist das grösste Landsäugetier in Nordamerika. Er gehört zur Gruppe der Wildrinder. Durch die kurzen Fleischfasern ist es sehr zart. Bisonfleisch enthält weniger Fettanteile und ist cholesterinärmer als Rindfleisch. Die dunkelrote Farbe wird durch die vom Rindfleisch abweichende Zusammensetzung an Mineralien, insbesondere dem höheren Eisengehalt, verursacht.

Alle Preise in CHF inkl. MWST



LACHS LOCHFYNE	150g	200g	300g
	40.00	45.00	52.00

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

LUZERNER WEIDE-LAMMHUFT	43.00
rosa gebraten auf grillierten Spargeln und Rotes-Zwiebelconfit	

GEBRATENES ZANDERFILET	46.00
mit Safranrahmauce auf buntem Frühlingsgemüse Fischerei Spielhofer, Römerswil (Alpenzander Gotthard UR/ Susten VS)	

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, Bärlauchspätzli, Wildreis, Pommes frites,
neue Kartoffeln mit Thymian und Knoblauch, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse, Bärlauch-Butter,
Portweinjus und Hausgemachte BBQ-Sauce.

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 Spiegelei	+ 3.00
mit Käse	+ 3.00
mit gerösteten Zwiebeln	+ 3.00

PLANT-BASED BURGER	26.00
Plant-Based Burger im Ciabattabrötchen mit Frühlingsgemüse, Humus, Zwiebelconfit und Pommes frites	

VEGI UND MEHR

SPARGEL-MORCHEL-RISOTTO	31.00
und Spargelknusperli	
BÄRLAUCHSPÄTZLI-GRATIN	31.00
mit Frühlingsgemüse	
SPINAT-RAVIOLI	31.00
an Safranrahmsauce mit Grill-Gemüse und Burrata	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EVENTS 2025 IM BAULÜÜT



WINE & DINE «ESSENZ DER TOSKANA»

3. Mai 2025: Geniesse erlesene Weine aus der sonnenverwöhnten Toskana in perfekter Harmonie mit einem liebevoll zubereiteten 5-Gang-Menü.



TATAR FESTIVAL

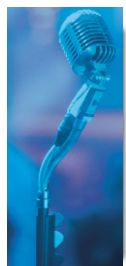
16. Juni – 17. Juli 2025: Klassisch oder extravagant? Frisch zubereitet und nach deinen Wünschen abgeschmeckt.



BBQ SOMMERBUFFET

18. Juli 2025: Vom Salatbuffet über knackige Würstchen und saftige Steaks bis hin zu Paella, Spareribs, Maiskolben und Baked Potatoes.

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.

11.04.	Anna Mae
16.05.	Fredy Pi. & Joli
13.06.	Tremendous T.

DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
RIND	Schweiz / Irland
BISON	Nordamerika
RINDS-HAMBURGER	Schweiz Metzgerei Geiser AG, Schlieren
KALB	Schweiz
LAMM	Schweiz
LACHS	Schottland/Loch Fyne
CREVETTEN	Vietnam
ZANDER	Spielhofer, Römerswil Gotthard UR/Susten VS
THUNFISCH	Vietnam
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