

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 Schweizer Holzkohle.

Mit dieser besonderen Holzkohle grillieren wir unsere Hausspezialitäten:
das irische Rindsfilet von IRISH NATURE, 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!**



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT		11.50
GEMISCHTER SAISONSALAT	13.00	15.00
Blattsalate, Kürbis-Coleslaw, caramelisierte Baumnüsse, Äpfel Traubendressing mit grilliertem Wildschweinspiess		+ 8.00
NÜSSLISALAT		16.50
an Honig dressing, Pilz-Frischkäse-Samosa und sautiertem Speck (Vegetarisch mit Kürbis-Coleslaw)		
GRILLIERTES REHFILET		23.00
Marroni-Blini, grillierte Steinpilze, Preiselbeermousse		
FEIGEN-TARTE TATIN		22.00
Hüttenkäse, marinierter Kürbis, caramelisierte Baumnüsse		
RINDSTATAR	24.00	36.00
mit grilliertem Brot		
mit Cognac oder Whisky		+ 3.00
PLANT-BASED-TATAR	22.00	33.00
mit grilliertem Brot		
mit Cognac oder Whisky		+ 3.00

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE		15.00
mit Rasel-Hanout und Kürbis-Speckglace		
(Vegetarische Variante mit grillierten Steinpilzen und mariniertem Kürbis)		15.00
BLAUCHABISCREMESUPPE		14.50
und herbstliche Apfelschnitte		



FLEISCH UND FISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

HIRSCH	150g	200g	300g	400g
Entrecôte	49.00	54.00	64.00	74.00

Unser Hirschfleisch stammt ausschliesslich aus dem Tirol in Österreich, am Fusse des Wilde Kaiser Gebirges. Hirschfleisch ist ein Genuss für ernährungsbewusste Menschen: Es enthält wenig Fett, wenig Cholesterin, dafür viel Zink und Eisen.

REH	150g	200g	300g	400g
Entrecôte	53.00	59.00	69.00	79.00

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.

PERLHUHN	1 St.	2 St.
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 Tirol in Österreich, am Fusse des Wilde Kaiser Gebirges. 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.



RIND	150g	200g	300g	400g
Filet	49.00	61.00	72.00	83.00

Das Irish Nature Beef aus Irland steht für besonders naturnahes, grasgefüttertes Rindfleisch, bei dem die Tiere den Grossteil des Jahres frei auf saftigen Wiesen leben. Durch das milde, feuchte Klima und die natürliche Fütterung entsteht ein Fleisch mit feiner Marmorierung, ausgeprägtem Geschmack und hoher Zartheit. Es gilt als hochwertiges Produkt, das stark mit Nachhaltigkeit, Tierwohl und traditioneller Weidehaltung verbunden ist.

Rind	200g	300g	400g
Entrecôte	49.00	59.00	69.00

Schweizer Rindsentrecôte aus tiergerechter Haltung, 14 Tage am Knochen gereift – besonders zart, saftig und mit einem vollmundigen, Charaktervollen Fleischaroma.

RIESENCREVETTEN	150g	200g	300g
Spiess	31.00	36.00	43.00

Friend of the Sea (FOTS, Umweltsiegel)

SPECIALS

HIRSCHSCHNITZEL	46.00
-----------------	-------

mit herbstlichem Gemüse und Mirza-Apfel mit Preiselbeeren

ZANDERFILET MIT MARRONI-BIRNENKRUSTE	46.00
--------------------------------------	-------

an Hagenbuttensauce, gedünstetem Federkohl mit Kürbis
(Fischerei Spielhofer, Römerswil)

BAULÜÜT-GRILLSCHNECKE	26.00
-----------------------	-------

200g Kalb- und Schweinefleisch an Zwiebelsauce
(Die Grillschnecke beziehen wir von der Metzgerei Galliker, Beromünster.)

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Weissweinrisotto, Kartoffelgratin, Spätzli, Kürbis-Serviettenknödel,
Pommes frites, Venere-Reis, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse und Kürbisbutter, Portweinjus,
Pilzrahmsauce und Feigen-Senf-Chutney.

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



BAULÜÜT-BURGER

XL 25.00

200g Schweizer-Rindfleisch im Brötchen mit Cocktailsauce, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Pommes frites

XXL 35.00

400g Schweizer-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 Ciabatta-Brötchen, Kürbis-Coleslaw, Hüttenkäse Federkohlchips, Preiselbeeren und Pommes frites

VEGI UND MEHR

KÜRBISRAVIOLI 32.00

an Hagenbuttensauce, gedünstetem Federkohl und herbstlicher Apfelschnitte

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER 34.00

mit Pilz-Blätterteig-Kissen und Kürbis-Serviettenknödel

MARRONI-CRÊPE 32.00

mit Feigenkompott, Hüttenkäse, grillierten Steinpilzen und herbstlichem Gemüse



HIER SCHMECKT DAS LEBEN



29. bis 31.10.2026

MOULES ET FRITES

Geniesse das beliebte Brasserie-Gericht aus Nordfrankreich und Belgien:
Miesmuscheln in Weisswein mit Kräutern und knusprigen Pommes frites.



27. und 28.11.2026

WINE & DINE – Trüffelevent

Lass dich vom Zauber des Piemonts verühren und geniesse ein exquisites
5-Gänge-Menü mit edlen Trüffeln und passenden Weinen.



25.01. bis 06.02.2027

EINE REISE DURCH FINNLANDS KÜCHE – MAKUMATKA SUOMEEN

Begib dich auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Finnland und
lass dich von den authentischen Spezialitäten des Nordens verzaubern.



05.04. bis 01.05.2027

HAMBURGER FESTIVAL

Kreative Burgerspezialitäten vom Grill mit Fleisch, Fisch oder Vegi, frisch zubereitet und
voller Geschmack.

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.

13.11.26 Cathryn Lehmann & Michael Dolmetsch

12.03.27 Joe Beaujolais Band



DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
RINDSENTRECÔTE	Schweiz
RINDSFILET	Irland (Nature Beef)
RINDS-HAMBURGER	Schweiz (Metzgerei Geiser AG, Schlieren)
KALB	Schweiz
RIESENCREVETTEN	Vietnam
ZANDER	Schweiz (Spielhofer, Römerswil)
CREVETTEN	Vietnam
WILDSCHWEIN	Österreich
REHENTRECÔTE/REHFILET	Österreich
HIRSCHENTRECÔTE	Österreich
HIRSCHSCHNITZEL	Österreich
PERLHUHN	Frankreich
POULET	Schweiz
BROT/BACKWAREN	Bäckerei Stocker, Sursee

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Preisänderungen jederzeit vorbehalten

