

GRILL

UND MEHR



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

WILLOMMEN IM BAULÜÜT

Bruzzel, knister, zisch – so kingst’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 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 IN DER SCHÜSSEL	13.00	15.00
Blattsalate, Radisli, frische Erdbeeren und caramelisierte Kernen an Bärlauch-Dressing mit Marbacher Burrata		+ 8.00
FRÜHLINGS-VARIATION		17.00
mit Spargelknusperli, Frühlingszwiebel-Quiche und Bärlauch-Panna-cotta		
KALBSFILET-TATAR		25.00
auf Briochetoast mit grillierter Riesencrevette und Safranmousse		
MINI-BÄRLAUCH-CRÊPES		21.00
mit Frühlingsgemüse, Morcheln und Frischkäse		
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

FRÜHLINGSZWIEBELCREMESUPPE		15.00
und gefüllte Morcheln mit Frischkäse		
GRÜNE SPARGELCREMESUPPE		15.00
mit frischem Wasabi und Tobiko		



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 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.

LUZERNER WEIDELAMM	200g	300g	400g
Nierstück	55.00	64.00	73.00

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

TAGLIATA VOM FINNISCHEN FÄRSEN-RIND 54.00

mit grillierten Spargeln, Rhabarber-Chutney, Erdbeeren und Belperknolle

Finnische Färsen bezieht sich auf Rindfleisch von speziell gezüchteten Färsen in Finnland, die unter strengen Tierschutzstandards gehalten werden. Dieses Fleisch zeichnet sich durch eine hohe Marmorierung aus, die für Zartheit und intensiven Geschmack sorgt.

ZANDER-BÄGGLI 43.00

in Frühlings-Minestrone mit Fregola sarda und Knoblauchbrot

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, Maiskroketten mit Bärlauch, Pommes frites, Bratkartoffel mit Thymian und Knoblauch, Salat oder Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse, Balsamico-Butter, Portweinjus und Granatapfel-Zwiebel-Chutney.

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



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 Tomme-Käse, Blattspinat, geröstete Zwiebeln und Rhabarber-Chutney mit Pommes frites

VEGI UND MEHR

BÄRLAUCH-RAVIOLI 32.00

an Frühlingszwiebel-Butter und Grill-Gemüse

DINKEL-RISOTTO 34.00

überbacken mit Tomme-Käse und Frühlings-Gemüse

RICOTTA-GNUDIS 32.00

in Frühlings-Minestrone mit Fregola sarda und Knoblauchbrot



EVENTS 2025/2026 IM BAULÜÜT



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.

17.04.26 Fredy Pi. & Joli

22.05.26 Estella Benedetti & Michael Giger

12.06.26 Brüder Fërns



DEKLARATION

SCHWEIN	Schweiz
FÄRSEN-RIND	Finnland
RIND	Schweiz / Irland
RINDS-HAMBURGER	Schweiz Metzgerei Geiser AG, Schlieren
KALB	Schweiz
LAMM	Schweiz
RIESENCREVETTEN	Vietnam
ZANDER	Estland
POULET	Schweiz
BROT / BACKWAREN	Bäckerei Stocker, Sursee

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

