

# 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, Kichererbsen, Karotten, grillierter Mais, Granatapfel und Minze an Pfirsich-Dressing		
mit Pouletspiess		+ 8.00
BASILIKUMGLACE IM KNUSPERBEUTEL		18.50
auf Avocado-Mangosalat		
THUNFISCH-CEVICHE		26.50
mit grillierter Wassermelone, Kresse und Edamamebohnen		
RINDSFILET-TAGLIATA		25.50
auf Erbsenblini, Apfel-Minzesalat und Salbeiknusperli		
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

KALTE GURKEN-JOGHURTSUPPE		15.00
mit Rauchlachswürfel und Gin		
KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE		15.00
mit Ingwer, Limetten und Pouletspiess		



# 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		49.00	59.00	69.00

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.

LAMM SLANEY VALLEY	200g	300g	400g
Racks	39.00	46.00	53.00

Irishes Lammfleisch ist seit vielen Jahren weltweit für seine ausgezeichnete Qualität bekannt. Herkömmliche Zuchtverfahren gepaart mit nahrhaftem, hochwertigem Gras und unberührter Natur bieten optimale Bedingungen für die Erzeugung von Lammfleisch in Spitzenqualität. Das Slaney Valley Lammfleisch stammt von den besten irischen Farmen, bei denen Lämmer im Freien gezüchtet werden. Ein langsames Kühlverfahren und die Fleischreifung am Knochen sorgen für zartes, saftiges Fleisch.

LACHS LOCH FYNE	150g	200g	300g
Spiess	40.00	44.00	52.00

Bei diesem exklusiven Lachs gilt Qualität vor Quantität. Die Gezeitenunterschiede und die damit einhergehende Zufuhr an Frischwasser, die niedrigen 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 das FREEDOM FOOD Gütesiegel vom königlichen Tierschutzverein (RSPCA) erhalten.



## SPECIALS

SECRETO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 48.00

mit Grill-Gemüse-Ratatouille, Rucola und gehobelem Parmesan

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.

SAIBLINGSFILET IM KROEPOEK-MANTEL 43.00

mit buntem Kichererbsen-Gemüse, Guacamole und Sriracha-Dip

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, Safran-Linguine, Kartoffeln in Salzkruste, Pommes frites, Gemüse oder als Fitnessteller.

Zu diesen Gerichten servieren wir buntes Gemüse, Café de Paris-Butter Portweinjus und Mojo Rojo.

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 Mais-Brötchen, mit Ananas, Jalapeños, grilliertem Mais, Passionsfrucht-Mayonnaise und Pommes frites

## VEGI UND MEHR

AUBERGINEN-CORDON BLEU 34.00

mit Feta auf Tomatensauce und Kartoffeln in Salzkruste

ZITRONEN-RISOTTO 32.00

mit frischen Beeren und Salbeiknusperli

PESTO- UND DÖRRTOMATEN-RAVIOLI 32.00

an Kräuteröl und Grill-Gemüse-Ratatouille



# EVENTS 2025/2026 IM BAULÜÜT



**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.



# DEKLARATION

SCHWEIN Schweiz

PATA NEGRA-SCHWEIN Spanien

RIND Schweiz / Irland

RINDS-HAMBURGER Schweiz  
Metzgerei Geiser AG, Schlieren

KALB Schweiz

LAMM Irland

LACHS Schottland / Loch Fyne

SAIBLING Spielhofer, Römerswil

POULET Schweiz

BROT / BACKWAREN Bäckerei Stocker, Sursee

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

