

Schön, dass Sie bei uns sind



Liebe Gäste

Herzlich willkommen

im Restaurant Buechwäldli, am schönen Ägerisee
beim geschichtsträchtigen Morgartendenkmal.

Es freut uns sehr, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und angenehmen Aufenthalt.

Herzlichen Dank.

Guten Appetit und zum Wohlsein.

Patrick Grunder und Susanne Schuler

mit Team



Sonnenuntergang im Buechwäldli am Ägerisee,

En Guete

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Königin der Gemüse „Der Spargel“



Spargelcrème-Suppe	Fr. 11.–
Spargelcrème-Suppe mit Fischwürfeli	Fr. 16.–
Spargelsalat von grünen Spargeln mit Kirschtomaten an Sherrydressing	Fr. 19.50
Spargelsalat „Alaska“ Spargelsalat mit Bömlo-Lachs nach Hausrezept geräucht	Fr. 22.50
Grüne und weisse Spargeln mit Sauce hollandaise	250g Fr. 26.–
Neue Bratkartoffeln	500g Fr. 34.–
+ Portion Rohschinken	60g Fr. 11.–
Spaghetti „Frühlingsart“ mit Spargeln, Tomaten, Bärlauch und einen Hauch von Chilli	Fr. 25.–
Frühlings-Risotto mit Frühlingszwiebeln, grünen Spargeln und Bärlauch	Fr. 22.–
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) im Olivenöl gebraten auf Spargel-Risotto	Fr. 47.–
„Frühlingstopf“ Fischragout mit Spargeln, Bärlauch und Morcheln	Fr. 45.–
Zanderfilet gebraten weisse Spargeln & Neue Bratkartoffeln	Fr. 45.–
Lammhüftli mit Bärlauchkruste und weissen Spargeln neue Bratkartoffeln	Fr. 42.–

Frühlings – Menu

ab 2 Personen

Menu o/Dessert mit Fleisch Fr. 67.–

Menu o/Dessert mit Fisch Fr. 72.–

Mit Frühlings-Dessert + Fr. 9.50

Amuse bouche

Duett vom Bömlo Lachs

(nach Hausrezept geräucht)

Spargelschaumsüppi

Zanderfilet gebraten

auf weissen Spargeln

Sauce hollandaise

oder

Lammhüftli mit Bärlauchkruste

weisse Spargeln

neue Bratkartoffeln

Limonenmousse im Erdbeerstern

Vorspeisen...

Bömlö - Lachs nach Hausrezept geräucht

Rauchlachs klassisch mit Toast & Butter Fr. 22.—

Rauchlachscarpaccio mit Walliserbrot Fr. 22.—

Rauchlachstartare mit Hüttenkäse Fr. 22.—

Gebratene Riesencrevetten Fr. 21.50

auf Blattsalat

Knusperfischli mit Sauce tartare 180g Fr. 22.—

„Haussalat“ Fr. 18.50

Salatbouquet mit Knusperfischli

Rindstartare mit Toast und Butter Fr. 24.—

mild, pikant oder scharf nach ihrem Geschmack

Grüner Salat bunter Blattsalat Fr. 10.—

Gemischter Salat assortierte Salate Fr. 12.50

Grosser Salatteller mit Ei assortierte Salate Fr. 18.50

Suppen...

Ägeriseefischsuppe Fr. 16.—

mit Pernod und Safran

Spargelcrèmesuppe Fr. 11.—

Spargelcrèmesuppe mit Fischwürfeli Fr. 16.—

Bouillon mit Gemüse, Sherry oder Flädli Fr. 9.50

Traditionelle Fischgerichte...

Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets...

		Klein aber fein	Gross- artig
Patrick's Fischteller (Egli, Felchen & Zander)	Fr.	36.—	41.—
Eglifilet (CH/E _{st})	Fr.	39.—	44.—
Zanderfilet (E _{st})	Fr.	37.—	42.—
Felchenfilet (CH)	Fr.	34.—	39.—

Pochierte Fischfilets...

Felchenfilet Zugerart mit Kräuterrahmsauce	Fr.	36.—	41.—
Zandercurry mit frischen Früchten	Fr.	39.—	44.—
«Frühlingstopf» Fischragout mit Spargeln, Morcheln & Bärlauch	Fr.	40.—	45.—

In Butter gebratene Fischfilets...

Felchenfilet Buechwäldli mit Kräuterbutter überbacken	Fr.	36.—	41.—
Eglifilet meunière im Butter gebraten mit oder ohne Mandeln	Fr.	39.—	44.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) im Olivenöl gebraten auf Spargel-Risotto	Fr.	42.—	47.—
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit kleinem Gemüse	Fr.	38.—	43.—

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln

Fischgerichte in 2-Gängen serviert plus Fr.4.—

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Vegi und Pasta...

Frühlings-Risotto	Fr. 25.—
mit Frühlingszwiebeln, Spargeln, Bärlauch und Taleggio	
Spaghetti « Frühlingsart »	Fr. 25.—
mit grünen Spargeln, Kirschtomaten, Bärlauch und Chili	

Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Pouletbrüstli	Fr. 24.—
Kalbschnitzel	Fr. 30.—
Fischfilet gebraten	Fr. 36.—
Eglifilet im Bierteig	Fr. 40.—
Knusperfischli	Fr. 30.—

Fischdeklaration...

Unsere Fische beziehen wir von unseren Freunden

Arthur Zimmermann vom Zugersee, Felchen, Egli & Hecht

Andreas Braschler von Hurden am Zürichsee Felchen, Egli, Hecht

Comestibles Bianchi aus Zufikon Egli aus der Val Perca Zucht in Raron/VS,
Zander und Egli aus Estland und Riesencrevetten aus Thailand

Fleischdeklaration...

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Australien
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fleischgerichte...

Rindsfilet «Café de Paris » (Au) auf Tomaten-Spargel-Ragout, Kroketten	Fr.	52.—
Kalbpaillard auf Frühlingsrisotto (CH) mit Spargeln, Bärlauch, Ruccola & Parmesan	Fr.	39.—
Cordon bleu „Maison“ vom Schwein (CH) mit Rohschinken & Laui-Alp Käse vom Kalb (CH) Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr. Fr.	36.— 44.—
Pouletbrüstli gefüllt (CH) mit Bärlauch und Frischkäse auf Frühlingsrisotto	Fr.	29.—
Schweinssteak « Café de Paris » (CH) Tagesgemüse, Pommes-frites	Fr.	30.—
Kutteln «Zürcherart» (CH) mit Salzkartoffeln mit Sbrinz gratiniert	Fr.	27.—

Kalte Teller...

		Klein aber fein	Gross- artig
Kalte Platte ab 2 Portionen mit verschiedenen Fleischspezialitäten und Käse	Fr.	Pro Port.	22.—
Trockenfleisch-Plättli Coppa, Speck, Walliser Trockenfleisch, & Rohschinken,	Fr.		26.—
Walliser Trockenfleischteller	Fr.		28.—
„Äplerteller“ Schinken, Speck und Käse von der Lau-Alp	Fr.		20.—
Wurstsalat einfach	Fr.	11.—	
Wurstsalat garniert	Fr.		17.—
Wurstkäsesalat einfach	Fr.	13.—	
Wurstkäsesalat garniert	Fr.		19.—
Thonsalat garniert	Fr.		19.—
Käsesalat mit Apfel garniert	Fr.		19.—
Käseteller mit Nüssen und Früchten	Fr.	13.50 <i>3 Sorten</i>	19.50 <i>6 Sorten</i>

Sandwich's...

Schinken, Salami oder Käse	Fr.	8.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	Fr.	11.—