

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.

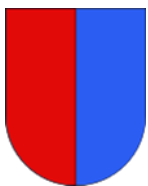
Herzlichen Dank.
Guten Appetit und zum Wohlsein.

Patrick Grunder und Susanne Schuler
mit Team

Bereits schon zum 6.ten mal servieren wir Ihnen unsere

Tessiner Spezialitäten

bis am Sonntag 7. April 2019



En Guete

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

Tessiner Wochen ...

Antipasti ...

zum starten oder einfach zum probieren !

		Klein aber fein	Gross- artig
Minestrone Tessiner Gemüsesuppe	Fr.	10.—	
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr.	10.—	
Salametti & Tessiner Alpkäse serviert mit Biräbrot	Fr.	16.50	
Tessiner Rohschinken Kleine Portion Tessiner Rohschinken	Fr.	19.50	
Tartare di manzo „Grotto 1315“ unser feines Rindstartare (mild bis scharf)	Fr.	24.—	35.—

Risotto e Pasta ...

Risotti und Spaghetti als Vorspeise oder Hauptgangportion

Risotto Primavera Weissweinsrisotto mit Spargeln, Cipolotti & Bärlauch	Fr.	17.50	21.50
Risotto con Luganighe Risotto mit Luganighe, Spargeln, Cipolotti & Bärlauch	Fr.	24.—	29.—
Spaghetti di giorno Fragen sie die Bedienung nach den Spaghetti des Tages	Fr.	20.—	26.—
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Gemüsestreifen	Fr.	22.—	28.—

Tessiner Wochen ...

Pesce...

zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln, Basmatireis, Risotto oder Polenta

Klein aber fein Gross-artig

Felchenstreifen auf Risotto gebratene Felchenstreifen auf Risotto	Fr.	29.—	35.—
Trotta ticinese Sattler Forelle nach Tessinerart	Fr.		32.—
Zanderfilet im Speckmantel auf Wirsinggemüse	Fr.	38.—	44.—

Carni...

zu jedem Fleisch-Gericht servieren wir Ihnen
Risotto, Polenta oder Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gross-artig

Coniglio alla Nonna Kaninchenragout nach Grossmutterart	Fr.	37.50
Kalbskopfbacken al Merlot mit Tessiner Merlot geschmort, Blattspinat	Fr.	39.50
Gordon Bleu ticinese (CH) mit Mortadella und Tessiner Alpkäse		
	vom Schwein Fr.	36.—
	vom Kalb Fr.	42.—
Osso bucco ticinese Geschmorte Kalbshaxe mit Ratatouille	Fr.	39.50
Kutteln Tessinerart Tomatenkutteln mit Parmesan gratiniert	Fr.	25.—

Unsere Degustations-Menüs...

Tessiner -- Menu

ab 2 Personen
Fr. 56.— pro Pers.

Minestrone

Risotto ticinese con Luganighe

Zanderfilet im Speckmantel

auf Wirsinggemüse

oder

Coniglio alla Nonna

Polentathymianschnitte

**Für unsere
Fisch-Liebhaber
empfehlen wir**

„das goldene Fischmenu“

ab 2 Personen
Fr. 78.— pro Pers.

**Nach einer speziellen Vorspeise
verwöhnen wir Sie
mit drei verschieden zubereiteten Fisch-Spezialitäten
je nach Fang**

Vorspeisen...

		Klein aber fein	Gross-artig
<u>Schottischer Rauchlachs</u> <u>nach Hausrezept geräucht</u>			
Rauchlachs klassisch <i>mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	Fr.	20.—	26.—
Rauchlachscarpaccio <i>fein geschnittener Rauchlachs mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot</i>	Fr.	20.—	26.—
Rauchlachstartare <i>mit Hüttenkäse</i> <i>Toast und Butter</i>	Fr.	20.—	26.—
Salat Lanzarote <i>Blattsalat mit grillierten Riesencrevetten</i>	Fr.	20.— 3 Crevetten	28.— 5 Crevetten
Felchenburgerli mit Cipolottisüppi	Fr.	22.50	
Knusperfischli <i>mit Sauce tartare</i>	Fr.	22.—	29.50
„Haussalat“ <i>Salatbouquet mit Knusperfischli</i>	Fr.	18.50	26.—
Nüsslisalat <i>mit Ei</i>	Fr.	14.50	
Grüner Salat <i>bunter Blattsalat</i>	Fr.	10.—	
Gemischter Salat <i>assortierte Salate</i>	Fr.	11.—	12.50
Salatteller mit Ei <i>assortierte Salate</i>	Fr.		18.50

Suppen...

Ägeriseefischsuppe <i>mit Pernod und Safran</i>	Fr.	16.—
Frühlingszwiebelsuppe <i>mit Bärlauch</i>	Fr.	11.—
Frühlingszwiebelsuppe <i>mit Fischwürfeli</i>	Fr.	16.—
Bouillon <i>mit Gemüse, Sherry oder Flädli</i>	Fr.	9.50
Bouillon nature	Fr.	7.50

Traditionelle Fischgerichte...

		Klein aber fein	Gross- artig
<u>Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets...</u>			
Patrick's Fischteller (Egli, Felchen & Zander)	Fr.	33.—	39.—
Eglifilet (CH)	Fr.	35.—	41.—
Zanderfilet (Estland)	Fr.	34.50	40.50
Felchenfilet (CH)	Fr.	32.—	38.—

Pochierte Fischfilets...

Felchenfilet Zugerart <i>mit Kräuterrahmsauce</i>	Fr.	34.—	40.—
Zandercurry <i>mit frischen Früchten</i>	Fr.	37.—	43.—
„Frühlingstopf“ <i>Fischragout mit Spargeln, Pilzen & Bärlauch</i>	Fr.	38.—	44.—

In Butter gebratene Fischfilets...

Felchenfilet Buechwäldli <i>mit Kräuterbutter überbacken</i>	Fr.	34.—	40.—
Eglifilet meunière <i>im Butter gebraten mit oder ohne Mandeln</i>	Fr.	36.—	42.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) <i>im Olivenöl gebraten auf Spargel-Risotto</i>	Fr.	39.—	45.—
Zanderfilet in der Kartoffelkruste <i>mit kleinem Gemüse</i>	Fr.	37.—	43.—

Ganze Forellen (Sattler Brüggli Forellen)
blau, meunière oder Zugerart mit kleinem Gemüse

1 Forelle (ca. 300g) Fr. 30.—

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln

Unsere Fische beziehen wir von unseren Freunden

Arthur Zimmermann vom Zugersee, Felchen, Egli & Hecht

Andreas Braschler von Hurden am Zürichsee Felchen, Egli, Hecht und Trüschen

Comestibles Bianchi aus Zufikon Zander & Egli

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fleischgerichte...

Rindsfilet mit Kräuterbutter (AU) <i>auf Tomaten-Spargel-Ragout, Kroketten</i>	Fr. 52.—
Rindsfiletgulasch Stroganoff (AU)	Fr. 46.—
Kalbspailard auf Frühlingsrisotto (CH) <i>mit Spargeln, Bärlauch, Ruccola & Parmesan</i>	Fr. 39.—
Pouletbrüstli (CH) mit Bärlauch und Frischkäse <i>auf Frühlingsrisotto</i>	Fr. 28.—
Schweinssteak Café de Paris (CH) <i>Tagesgemüse, Pommes-frites</i>	Fr. 30.—

zu jedem Fleisch-Gericht servieren wir Ihnen Pommes frites, Kroketten, Risotto, Polentawürfel mit Thymian oder Bratkartoffeln mit Rosmarin

Vegi und Pasta...

Frühlings-Risotto <i>mit Frühlingszwiebeln, Spargeln & Bärlauch</i>	Fr. 21.50
Buechwäldli's Äplermakkaroni <i>mit feinem Apfelsalat</i>	Fr. 22.—
Spaghetti « Frühlingsart » <i>mit grünen Spargeln, Tomaten, Bärlauch und einem Hauch von Chilli</i>	Fr. 25.—

Fitnesssteller...

mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

mit Pouletbrüstli	Fr. 23.—
mit Kalbschnitzel	Fr. 30.—
mit Fischfilet gebraten	Fr. 36.—
mit Eglifilet im Bierteig	Fr. 39.—
mit Knusperfischli	Fr. 30.—

In unseren Preisen ist 7,7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Kalte Teller...

	Klein aber fein	Gross-artig
Trockenfleisch-Plättli	Fr.	26.—
Tessiner Plättli <i>Salami, Salamettli, Mortadella, Coppa, Rohschinken und Alpkäse</i>	Fr.	25.—
Kalte Platte <i>ab 2 Portionen mit Fleisch und Käse</i>	Fr. Pro Port.	22.—
„Äplerteller“ <i>Schinken, Speck und Käse von der Laui-Alp</i>	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 <i>mit Nüssen und Früchten</i>	Fr. 13.50 3 Sorten	19.50 6 Sorten

Sandwich's...

Schinken ,Mortadella, Salami oder Käse	Fr.	8.50
Walliser Trockenfleisch oder Rohschinken	Fr.	11.—

Fleischdeklaration...

Kaninchen	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Australien
Poulet	Schweiz

Fischdeklaration...

Felchen	Schweiz
Hecht	Schweiz
Egli	Schweiz / Estland
Forellen	Sattel , Forellenzucht Bruggli
Zander	Estland
Riesencrevetten	Thailand