

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.



14. September – Ende November

ab ca. 10. November **Rötelsaison**
solange die Fänge der Fischer reichen!

Herzlichen Dank.
Guten Appetit und zum Wohlsein.
Ihre Gastgeber Patrick Grunder und Susanne Schuler
und Team

En Guete

Wildspezialitäten...

Wilde Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	Fr. 21.—
Herbstsalat „Jägerart“ knackiger Blattsalat mit frisch marinierten Pilzen	Fr. 19.50
Wildpastete & Rehterrine garniert mit Selleriesalat und Kürbis- & Zwetschgen-Chutney	Fr. 17.50
„Jägerplättli“ Hirsch-Mostbröckli, Hirsch Trockenwurst & Sahli-Alp-Frischkäse	Fr. 19.50
Eierschwämmlicrèmesüppchen	Fr. 11.—
Polentasüppchen mit Wildschweinrohschinken	Fr. 16.—

Fisch & Wild - Menu

ab 2 Personen

Fr. 79.— pro Pers.

Amuse bouche

„Jägersalat“

Bunter Herbstsalat mit lauwarmen Pilzen
an Sherrydressing

Eglifilet

im leichten Bierteig knusprig gebacken

Rehschnitzeli „Buechwäldli“

an Calvadosrahmsauce
mit Pilzen und Apfelwürfeli
Rotkraut, Rosenkohl, Birne
Marroni und Spätzli

Herbstlicher Dessertteller

In unseren Preisen ist 7.7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Wildgerichte

Hirschpfeffer "Försterart" (CH)	Fr.	32.—
Rehpfeffer "Försterart" (CH)	Fr.	36.—
Rotkabis, Marroni, Preiselbeer-Birne und Spätzli		
Hirschschnitzel "Buechwäldli" (CH)	Fr.	42.—
Rehschnitzel "Buechwäldli" (CH/A)	Fr.	46.—
Calvadosrahmsauce mit Pilzen und Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli		
Hirschkotelette mit frischen Steinpilzen auf Risotto, Rotkraut und Kastanien	Fr.	44.—
Wald und Meer (Surf and Turf) (CH)	Fr.	46.—
Hirschfilet und Riesencrevetten an Balsamicojus mit Rotkraut, Marroni und Kürbisrisotto		
Hirschgeschnetztes « Burgunderart » (CH)	Fr.	32.—
Rotkraut und Marroni, Spätzli		
Hirschentrecôte mit Kräuterbutter (CH)	Fr.	44.—
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli		
Hirschbratwurst (CH)	Fr.	21.—
mit Rotkraut, Marroni, Butterrösti		
Wildbeilagen	Fr.	27.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien usw.....		

Rehrücken ab 2 Pers. (auf Vorbestellung oder auf gut Glück!)

Rehrücken reichhaltig garniert (CH/A)	Fr.	58.—
mit Wildrahmsauce		
Rehrücken (Tellerservice) (CH/A)	Fr.	52.—
Calvadosrahmsauce mit Pilzen und Apfelwürfeli Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Spätzli		

Unser Wildfleisch stammt aus der Schweiz und Österreich

In unseren Preisen ist 7.7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Vorspeisen...

		Klein aber fein	Gross- artig
<u>Schottischer Rauchlachs</u> <u>nach Hausrezept geräucht</u>			
Rauchlachs klassisch mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	21.—	27.—
Rauchlachscarpaccio mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot	Fr.	21.—	27.—
Rauchlachstartare mit Hüttenkäse	Fr.	20.—	26.—
„ Haussalat “ Salatbouquet mit Knusperfischli	Fr.	18.—	26.—
Knusperfischli mit Sauce tartare	Fr.	22.—	29.50
Grüner Salat verschiedene Blattsalate	Fr.	10.—	
Gemischter Salat assortierte Salate	Fr.	11.—	12.50
Grosser Salatteller verschiedene assortierte Salate garniert mit Ei	Fr.	19.—	

Suppen...

Kürbisschaumsüppchen	Fr.	10.—	
Kürbisschaumsüppchen mit Fischwürfeli	Fr.	16.—	
Ägeriseefischsuppe mit Pernod und Safran	Fr.	16.—	
Bouillon mit Gemüse, Sherry oder Flädli	Fr.	9.50	

Traditionelle Fischgerichte...

	Klein aber fein	Gross-artig
<u>Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets</u>		
Patrick's Fischteller (Egli, Felchen und Zander)	Fr. 33.—	39.—
Eglifilet	Fr. 36.—	42.—
Felchenfilet	Fr. 32.—	38.—
Zanderfilet	Fr. 34.50	40.50
<u>Pochierte Fischfilets</u>		
Felchenfilet Zugerart mit Kräuterrahmsauce	Fr. 34.—	40.—
Zandercurry mit frischen Früchten	Fr. 37.—	43.—
Fischragout mit Kürbiswürfeli und frischen Pilzen	Fr. 37.—	43.—
<u>In Butter gebratene Fischfilets</u>		
Felchenfilet Buechwäldli mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 34.—	40.—
Eglifilet meunière im Butter gebraten mit Mandeln	Fr. 36.—	42.—
Eglifilet « Arenenberger Art » mit Apfelwürfeli, Mandeln und Peterli	Fr. 38.—	44.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) im Olivenöl gebraten auf Kürbis-Risotto	Fr. 39.—	45.—
Zanderfilet gebraten auf Rahmwirsing	Fr. 38.—	44.—
<u>FrISCHE Forellen vom Sitysee</u>		
Forelle blau, gebraten oder nach Zugerart mit kleinem Gemüse	Fr. 1 Forelle 30.—	
Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln		

In unseren Preisen ist 7.7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Fleischgerichte...

Rindsfilet mit Kräuterbutter (Au) Kleines Gemüse, Pommes frites	Fr. 52.—
Kalbschnitzel Calvados (CH) an Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli und Pilzen Gemüse und Spätzli	Fr. 42.—
Cordon bleu „Maison“ vom Schwein (CH) Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr. 36.—
Schweinssteak Café de Paris (CH) Tagesgemüse, Pommes-frites oder Spätzli	Fr. 30.—
Kutteln Zürcherart mit Käse gratiniert mit Salzkartoffeln (CH)	Fr. 25.—

Fleischdeklaration...

Hirsch	Schweiz
Rehrücken	Österreich
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Australien*
Poulet	Schweiz

Fischdeklaration...

Felchen	Schweiz
Hecht	Schweiz
Egli	Schweiz/Estland
Forellen	Sitysee Unteriberg
Zander	Estland
Riesencrevetten	Thailand

In unseren Preisen ist 7.7 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Vegi, Pasta & Risotto

Wildbeilagen	Fr. 27.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien usw.....	.
Kürbis-Risotto mit Taleggio	Fr. 25.—
Steinpilzravioli mit frischen Steinpilzen	Fr. 27.—

Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten

mit Pouletbrüstli	Fr. 23.—
mit Kalbschnitzel	Fr. 32.—
mit Hirschnitzel	Fr. 32.—
mit Fischfilet gebraten	Fr. 36.—
mit Eglifilet im Bierteig	Fr. 39.—
mit Knusperfischli	Fr. 30.—

Kalte Teller...

	Klein aber fein	Gross-artig
Walliser Trockenfleischteller	Fr.	27.—
Trockenfleischteller	Fr.	25.—
Kalte Platte ab 2 Portionen mit Fleisch und Käse	Fr. Pro Port.	22.—
„Äplerteller“ Schinken, Speck und Käse von der Laui-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 19.50 3 Sorten 6 Sorten

Sandwich's

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