

SUPPEN UND SALATE

Buchser's Soup of the day ^ø (fragen Sie unsere Mitarbeiter)	8.00
Wassermelonen-Gazpacho ^ø mit Black Tiger Crevette	9.00 12.00
Grüner Blattsalat ^ø	7.00
Gemischter Salat ^ø	9.00
Bunte Tomaten Bowl mit Burratina ^ø Rucola Basilikum-Focaccia	14.00
Buchser Salat Bowl Blattsalat Mais Avocado Hausdressing ^ø mit knusprigen Pouletstreifen	16.00 +7.00

VORSPEISEN

Chef's Rindstatar	21.00	32.00
Vitello Tonnato Kalbfleischtranchen Thunfisch Kapern	22.00	29.00
Gommer Eierschwämmli-Ravioli ^ø Blattspinat Gommer Bergkäse		18.00

CHEF'S SPECIALS

	kl. Portion	
Chef's Rindstatar		32.00
Gespickte Kalbshaxe am Stück gegart Bohnen Cassoulet Kartoffelstampf Bohnenkraut	29.00	36.00
Mediterrane Tomaten-Farinata [🌿] Ziegenfrischkäse Wildkräutersalat Pinienkerne		26.00

VOM BIG GREEN EGG (HOLZKOHLEGRILL)

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce		23.00
Mistkratzerli à l'americaine mit Gremolata		28.00
Spare Ribs vom Schwein mit BBQ-Sauce		29.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter		32.00
Kalbsteak am Knochen gereift mit Kräuterbutter		46.00
Filet vom Weiderind mit Sauce Bernaise		48.00
Bistecca alla Fiorentina (T-Bone 400g) mit Chimichurri Salsa		63.00

Alle Grillgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse und zur Auswahl:

- **Bärner Frites**
- **Kartoffel Wedges**
- **Folienkartoffel** mit Kräuterquark

oder mit Salat

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

Fleischherkunft
Kalb, Rind, Schwein, Geflügel - Schweiz
Lamm - Irland
Zander - Russland
Thunfisch - Zentralpazifik
Black Tiger Crevetten - Vietnam
Fleischerzeugnisse - Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

PASTAS

	kl. Portion	
Tagliatelle vom Fluryhof an Stroganoffsauce 	18.00	23.00
mit Rindfleischstreifen vom Schweizer Weiderind	26.00	32.00
Gommer Eierschwämmli-Ravioli 	23.00	28.00
Blattspinat Gommer Bergkäse		
Caponata Empanadas (gefüllte Teigtaschen) 	24.00	29.00
Auberginen Oliven Tomatenchutney		

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Pasta.

FLEISCH UND FISCH

Gebratenes Zanderfilet	38.00
Zucchetti Fregola Sarda Chorizzo Zitronenthymian	
Buchser Burger	
150g Swiss Prime Angus auf Sesambun Cocktailsauce	22.00
mit Bärner Frites oder Salat	+4.00
Pouletbrust Saltimbocca	28.00
Mais Schmortomaten Tessiner Polenta	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	36.00
Rosmarinjus Blattspinat Risottopraline	

DESSERTS

Crema Catalana	10.00
Vanille Panna cotta Limonen Sorbet Crumble	11.00
Warmes Schokoladenküchlein (20 Minuten) Sauerrahmglace	16.00
Gerührter Eiskaffee	8.00 12.00
Vanilleglace Hausgemachte Schokoladensauce Schlagrahm	8.00 12.00
Zwetschgensorbet Vieille Prune	10.00 14.00
Glace Sorbet Diverse Sorten Schlagrahm	pro Kugel 5.00 +1.50
Affogato al caffè Vanilleglace Espresso	8.00

KÄSE

4 Sorten mit Früchtebrot Senf Chutney	16.00
--	-------