

## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| <b>Saison Blattsalat</b>   | 9.00  |
| <b>Cesarsalat</b><br>Speck, Ei, Parmesan                             | 16.00 |
| mit Poulet   | +8.00 |
| <b>Artischocke</b><br>Knoblauch, Salbei, Olivenöl, Balsamico, Soja   | 16.00 |
| <b>Markbein</b><br>Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel    | 15.00 |
| <b>Pulpo Gröstl</b><br>Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Oliven, Tomaten | 18.00 |

## SÜPPCHEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Bärlauchsüppchen</b><br>Lamm-Milken          | 15.00 |
| <b>Weissweinsüppchen</b><br>Blätterteigstängeli | 14.00 |

## FLAMMKUCHEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Elsässer</b><br>Sauerrahm, Speck, Zwiebeln                         | 18.00 |
| <b>Der Wilde</b><br>Sauerrahm, Hirschtrockenfleisch, Zwiebeln, Rucola | 20.00 |

## HAUPTGÄNGE

### **Kalbskopf-Bäggli**

Bärlauch-Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse

45.00

### **Lammnierstück**

Kräuterkruste, Portweinjus, Frühlingsgemüse

49.00

### **Skrei**

Deutscher Spargel, Miso-Hollandaise, Rhabarber, Shiso

46.00

### **Aubergine**

Peperonata, rote Tessiner Polenta, Oberländer Hobelkäse

28.00

### **Beilagen**

Carnaroli Risotto

Pommes Allumettes

Pommes Frites

Tagliolini

Tessiner Polenta

## BUCHSER KLASSIKER

### Kalbsgeschnetzeltes

Rösti, Frühlingsgemüse, Champignonrahmsauce 42.00

### Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes Allumettes, Zitrone, Preiselbeer 38.00

### Buchser Burger

Pommes Frites 26.00

### Rinds-Tatar

Kerbel, Schalotten, Kapern, Gelbsenf 24.00 / 34.00

### «Odi`s Beste» Kalbsbratwurst

Kartoffelsalat, Senf, Frühlingzwiebeln, gebackene Zwiebelringe, Jus 26.00

Ab 2 Personen:

### Chateaubriand

pro Person 56.00

Marktgemüse, Béarnaise Sauce, Pommes Allumettes

Sollten Sie aus der Speisekarte kein Vegetarisches Gericht finden, informieren wir sehr gerne über gluschtige alternativen.

### Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz, Australien

Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich

Lamm: Australien

Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark, Estland

Fleischerzeugnisse: Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tahiti-Vanille Panna-Cotta</b><br>Erdbeeren, Rhabarber, Erdbeerglace                                   | 14.00 |
| <b>Crèmeschnitte</b><br>Zwetschge, Fior di latte  | 14.00 |
| <b>Schokoladenküchlein</b><br>Ananas, Sauerrahmglace  | 16.00 |
| <b>Rotwein-Zwetschgen</b><br>Joghurtglace   | 12.00 |
| <b>Buchser Eiskaffee</b>  | 12.00 |
| <b>Glace Aromen</b><br>pro Kugel  | 4.00  |
| Himbeersorbet<br>Mango<br>Erdbeersorbet<br>Schokoladglace<br>Vanilleglace<br>Kaffeeglace<br>Fior di latte |       |
| <b>Käse</b><br>Auswahl vom Affineur Christoph Bruni   | 16.00 |

---

## **MENÜ SUPRISE IN 4 GÄNGEN**

### **Lassen Sie sich überraschen!**

Jeden Freitag und Samstag kreieren wir für Sie auf Wunsch ein Menü Surprise in vier Gängen.  
Das Menü servieren wir tischweise.

110.00 CHF

Möchten Sie ein Vegetarisches-Überraschungs-Menü? Dann lassen Sie es uns 2 Tage im Voraus wissen.

**Fragen Sie uns – wir erzählen Ihnen gerne mehr dazu!**