



MENÜ

ALT-BÜHLER

WIRTSCHAFTSFASNACHT

2019



VORSPEISEN

Consommé aus Wurzelgemüse
mit einer Tortellini gefüllt mit Wildconfit aus heimischer Jagd 8 €

Handgeschnittenes Tatar vom Almochsen (60g)
auf Rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme
und Gurkensud 12 € 120g Tatar 16 €

SALATE

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate
mit unserem #heimat-Dressing und gerösteten Kernen 4,50 €

Großer Feldsalat
mit Speck und Kracherle 10,50 €
mit Pinienkernen und Parmesan 11,50 €

#heimat-Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten 10,50 €
mit Ziegenkäse und mediterranem Gemüse + 3,50 €
mit orientalisch marinierten Hähnchenbrustfilets + 4,50 €
mit dem Fisch des Tages + 7,50 €

HAUPTSPEISEN

#heimat-Maultäschle, Speck-Zwiebel-Schmelze,
Kartoffel-Gurken-Salat 14 €

Rinderroulade langsam geschmort, Rotkohl mit winterlichen
Aromen, sahniges Kartoffelpüree 17 €

Kalbsbäckle im Burgunderjus, mit Zwiebelcrunch, Selleriepüree
und handgeschnittene Bandnudeln 21 €

Lachsforelle mit Beurre Blanc, Gemüse vom jungen Lauch
und Graupenrisotto 24 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratenjus, Beilage nach Wahl 21 €

Rumpsteak, unsere Kräuterbutter, Beilage nach Wahl 23 €

(Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffel-
Gurkensalat, kleiner Salat. Jede weitere Beilage: 3 €)

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenröster 7,50 €