

## **Liebe Gäste**

**Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Schloss Buchegg und Danken Ihnen schon im Voraus für Ihr Interesse. Bei uns einen Anlass Zu feiern.**

**Diese Menuvorschläge führen Sie durch eine reichhaltige Palette Unserer Küche.**

**Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, den wir in unseren Vorschlägen nicht berücksichtigt haben, sind wir gerne bereit, unser Möglichstes zu tun, um Ihnen das gewünschte zu erfüllen.**

**Für Ihren Anlass stehen folgende Lokalitäten Zur Verfügung**

<b>Gaststube</b>	<b>30 Personen</b>
<b>Edelweiss-Säli</b>	<b>30 Personen</b>
<b>Rittersaal</b>	<b>80 Personen</b>
<b>Rittertafel</b>	<b>10 Personen</b>
<b>Galerie</b>	<b>20 Personen</b>
<b>Gartenterasse</b>	<b>120 Personen</b>

**Separate Bar für Aperitifs und Schlummertrunk**

**Wir freuen uns jetzt schon auf Ihren Besuch**

**Mit freundlichen Grüßen**

**Telefon 032 661 18 18**

**H.Wüthrich und Schlossteam  
[www.Restaurant-Schloss-Buchegg.ch](http://www.Restaurant-Schloss-Buchegg.ch)**

<b>Pommes-Chips, Nüssli</b>	<b>nach Aufwand</b>
<b>Schinkengipfeli, Chäschuechli, Mini Pizza</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Käseplatte mit diversen Broten</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Diverse belegte Brote, klein Pro Stück</b>	<b>Fr. 2.50</b>

### **Kleines Aperobuffet**

<b>Chips, Nüssli, Aperogebäck und Gemüestängeli mit verschiedenen Saucen</b>	<b>Fr. 10.50</b>
--	------------------

### **Mittleres Aperobuffet**

<b>Aperogebäck, diverse belegte Brote, Gemüestängeli, Schinkengipfeli, Mini Pizza</b>	<b>Fr. 13.50</b>
---	------------------

### **Grosses Aperobuffet**

<b>Chips, Nüssli diverse belegte Brote, Gemüestängeli, Schinkengipfeli, Pizza, Käseplatte, Fleischplatte</b>	<b>Fr. 15.50</b>
--	------------------

**Die Preise verstehen sich pro Person**

## **Kalte Vorspeisen**

**Hausgemachte Gemüseterrine mit  
Sauerrahm-Schnittlauchsaucce auf  
Salatbeet** **Fr. 12.50**

**Crevettencocktail mit  
Toast und Butter** **Fr. 16.50**

**Rindscarpaccio mit Olivenoel  
Und Parmesanspähne** **Fr. 18.50**

**Morchelterrine mit Cumberlandsauce  
Walddorfsalat** **Fr. 15.50**

**Lachsvariationen  
Graved Lachs, Rauchlachs, Lachstartar  
Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter** **Fr. 19.50**

## **Salatvariationen**

**Bunter Blattsalat** **Fr. 8.50**

**Gemischter Salat** **Fr. 9.50**

**Saisonsalat mit Speckstreifen  
und Broteroutons** **Fr. 10.50**

**Salatbuffet mit verschiedenen Salaten** **Fr. 12.50**

## **Suppen**

**Bouillon mit Einlage  
Flädli, Ei, Sherry, Eierstich,  
Backerbsen, Mark** Fr. 8.50

**Tomatencremesuppe mit Rahmtupf** Fr. 9.50

**Saisonsuppe  
Basilikum, Kürbis, Bärlauch etc.** Fr. 10.50

**Gratinierte Zwiebelsuppe** Fr. 9.50

**Safrancremesuppe** Fr. 10.50

## **Warme Vorspeisen**

**Französisches Omlette mit Waldpilzen** Fr. 14.00

**Tortellini mit Fleischfüllung  
Rahmsauce** Fr. 16.50

**Blätterteigkissen mit Rauchlachs  
Lauchgemüse nappiert mit Safranschaum** Fr. 18.50

## **Fische und deren Artgenossen**

**Pochierte Seezungenfilets Safransauce  
Wildreis auf Lauchbeet** **Fr. 34.50**

**Eglifilets gebraten mit  
Mandel und Salkartoffeln** **Fr. 32.50**

**Eglifilets gebacken mit Tartarsauce  
Reis** **Fr. 32.50**

**Grillierter Seeteufel an einer Haselnuss-  
Sauce, Reis und gedämpfte Tomate** **Fr. 38.50**

**Sautierte Riesencrevetten mit  
Knoblauchsauce Trockenreis** **Fr. 34.50**

**Pochierte Lachschnitten mit Zitronensauce  
mit Wildreis und Blattsalat** **Fr. 34.50**

**Tellerservice mit Nachservice !**

## **Fleischgerichte**

**Schweinsnierstück im Ofen gebraten**

**Champignonrahmsauce**

**Butternüdeli**

**Mischgemüse**

**Fr. 35.00**

**Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce**

**Butternüdeli**

**Mischgemüse**

**Fr. 39.00**

**Schweinsbraten mit Rosmarinjus**

**Kartoffelstock**

**Mischgemüse**

**Fr. 29.50**

**Burehamme warm**

**Kartoffelsalat**

**Blattsalat**

**Fr. 24.50**

**Kalbsgschnetzeltes Zürcher Art**

**Hausgemachte Spätzli**

**Mischgemüse**

**Fr. 35.50**

**Kalbscarrebraten glasiert**

**Kartoffelgratin**

**Mischgemüse**

**Fr. 39.50**

**Kalbsfiletmedaillons Morchelsauce**

**Butternüdeli**

**Mischgemüse**

**Fr. 48.50**

## **Fleischgerichte**

**Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff „  
Hausgemachte Spätzli  
Mischgemüse** Fr. 32.50

**Gespickter Rindsbraten  
Kartoffelstock  
Mischgemüse** Fr. 34.50

**Suure Mocke  
Kartoffelstock  
Mischgemüse** Fr. 30.50

**Roastbeef Englisch gebraten  
Bearnaise Sauce  
Kroketten  
Mischgemüse** Fr. 46.50

**Rindsfilet im Teig  
Pommes-Frites  
Mischgemüse** Fr. 58.00

**Rindsschmorbraten  
Hausgemachte Spätzli  
Mischgemüse** Fr. 32.50

## **Fleischgerichte**

**„Riz Casimir“**

**Pouletgeschnetztes Currysauce**

**Reis**

**Fruchtgarnitur**

**Fr. 28.50**

**Gebratene Pouletbrust**

**Whiskyrahmsauce**

**Butternüdeli**

**Mischgemüse**

**Fr. 30.50**

**Straussenstroganoff**

**Hausgemachte Spätzli**

**Mischgemüse**

**Fr. 34.50**

**Kalbs und Schweinsbraten**

**Kartoffelgratin**

**Mischgemüse**

**Fr. 34.50**

**Le Quattre Filets Buchegg**

**Schweins-Kalbs-Ross-Rindsfilet**

**Bearnaise und Morchelsauce**

**Kartoffelkroketten**

**Mischgemüse**

**Fr. 56.50**

**Kalbscarree Elegance**

**Kalbscarree gefüllt mit Lammentrecote**

**Rahmsauce mit Cognac**

**Butternüdeli**

**Mischgemüse**

**Fr. 59.00**



## **Frühstück und Mehr**

### **Einfaches Frühstück ( ab 10 Personen)**

**Gipfeli, Züpfen, diverse Brote, Jogurth,  
Butter, Honig, Konfitüre, Käse und  
Fleischplatte, Kaffee, Tee, Milch,  
Schoggi oder Ovo, Orangensaft**

**Fr. 18.00**

### **Brunch Buffet ( ab 20 Personen)**

**Konfitüre, Honig, Butter, Käse  
Und Fleischplatte, Jogurt, Müesli,  
Rösti, Speck, Chipolatta, Früchte, Züpfen,  
Brot, Gipfeli, Orangensaft,  
Kaffee, Tee, Milch, Schoggi etc.**

**Fr. 28.50**

### **Brunch Buffet de Luxe (ab 25 Personen)**

**Konfitüre, Honig, Butter, Jogurth,  
Fleisch und Käseplatte, Rauchlachs, Müesli,  
Rösti, Speck, Rührei, Ofengüggeli, Schweinsbraten,  
Kartoffelgratin, Mischgemüse,  
Züpfen,Brote, Gipfeli, Mütschli  
Orangenjus, Prosecco, Kaffee, Tee,  
Milch, Schoggi, Ovo**

**Fr. 48.50**

## **Berner Buffet**

### **Köstliche Fleischsuppe**

**Berner Platte nach Grossmutterart  
Rippli, Gesalzener Speck, Geräucherter Speck,  
Siedfleisch, Wädli, Zunge, Wienerli,  
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln**

**Süssmostcreme, Brönnti Creme, Meringues  
Mit Nidle, Caramelköpfler und Brätzeli**

**Fr. 52.00**

## **Bauern-Buffet**

### **Bauernsuppe**

**Pasteten und Terrinen nach Saison  
Geräuchte Forellenfilets, Trockenfleisch, Mostbröckli  
Salatbuffet**

**Rippli, Grüner Speck, Geräucherter Speck,  
Siedfleisch, Zunge, Wädli.  
Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln,  
Äpfelmaggarone, Lauchgemüse,  
Ofenfleischkäse gebacken**

**Meringues mit Glace, Brönnti Creme,  
Süssmostcreme, Karamelköpfler,  
Niddle und Brätzeli**

**Fr. 65.00**

**Lunch N Dine**

**Italienisches Pasta Buffet**

**Reichhaltiges Salatbuffet**

**Spaghetti, Tortellini, Saisonravioli, Penne,  
Bolognese- Carbonara, Pesto,  
Tomatensauce,  
Parmesankäse**

**Kleines Dessertbuffet**

**Fr. 46.50**

**Reis-Buffet**

**Reichhaltiges Salatbuffet**

**Pouletgeschnetzeltes Currysauce  
Schweinsgeschnetzeltes süss-sauer  
Rindsgeschnetzeltes  
Nasi-Goreng**

**Kleines Dessertbuffet**

**Fr. 56.50**

## **Neptun-Bufferet**

**Fischsuppe Schloss-Buchegg**

**Reichhaltiges Salatbuffet**

**Rauchlachs, Graved Lachs  
Fischterrinen mit Senf-Dill Sauce  
Crevettencocktail, Schillerlocken  
Pfeffermakrelen, Geräucherter Aal**

**Fischknusperli, Felchenfilets gebraten  
Lachstranche auf Lauchbeet  
Riesencrevetten auf Kräuterschaum  
Blattspinat, Gedämpfte Tomate, Diverse Saucen  
Salzkartoffeln, Reis**

**Dessertbuffet und Käseplatte** Fr. **72.00**

## **Bufferet Graf Hugo**

**Währschafte Schlossuppe**

**Reichhaltiges Salatbuffet  
Kalte Spezialitäten von Fisch und Fleisch  
Hors d Oeuvre der besondern Art**

**Schweinscarrebraten ganz zubereitet  
Kalbshaxe Cremolata, Roastbeef englisch gebraten  
Lammracks mit Rosmarinjus, Pouletschenkel,  
Saisonmischgemüse, Kartoffelgratin, Butternudeln**

**Dessertbuffet mit grosser Käseauswahl** Fr. **76.00**

## **Chinoise-Buffer**

### **Reichhaltiges Salatbuffet**

**Rindsfleisch, Rossfleisch,  
Pouletfleisch, Schweinefleisch,  
mit diversen Beilagen  
Hausgemachten Saucen**

### **Kleines Dessertbuffet**

**Fr. 56.00**

### **Tessiner Buffet (ab 30 Personen )**

#### **Hausgemachte Minestrone**

**Tessiner Anti -Pasta  
Verschiedene Salate  
Tessiner Fleischspezialitäten  
Eingelegtes**

**Kaninchenragout, Lammracks, Kalbshaxen glasiert,  
Blanguette de veau, Brasato con Merlot,  
Polenta, Rissotto, Maggaroni,  
Gefüllte Tomaten und Zuchetti**

**Verschiedene Tessinerkäse, Torta della nonna,  
Tira mi su, Fruchtsalat, Panna Cotta**

**Fr. 72.00**

## **Dessert**

<b>Hausgemachte Karamelköpfl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Brönnti Creme</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Süssmostcreme</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Meringue mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Meringue mit Glace und Rahm</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Tira mi su</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Panna Cotta Saison</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Dreierlei Mousse</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Beeren nach Saison mit Glace</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Torta della Nonna</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Dessertbuffet klein ab 10 Personen</b>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Käsebuffet ab 10 Personen</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Dessertbuffet de Lux</b>	<b>Fr. 18.50</b>

