

— Landgasthaus —
BAUERNHOF
— LAUERZ —

Grüezi

Es freut uns, dass Sie sich in unseren Menü Vorschlägen nach einem passenden einheitlichen Menü für Ihren Anlass umsehen.

Gerne helfen wir Ihnen dabei, das passende Essen zu Ihrem Anlass zu finden. Die folgenden Menü Vorschläge gelten für Gruppen ab fünfzehn Personen und können individuell mit den diversen Vorspeisen, Hauptgängen & Desserts zusammengestellt werden. Die Menü Vorschläge sind dafür gedacht, dass die ganze Gruppe dasselbe Menü auswählt.

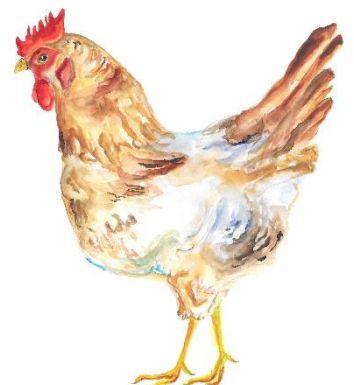
Je nach Saison bieten wir in unserem Restaurant verschiedene Spezialitäten an, so gibt's im Frühling knackige Spargeln, im Winter herzhaftes Rösti oder im Herbst regionales Wild. Schauen Sie sich doch auch die jeweilige Saisonkarte an, gerne dürfen Sie auch die Speisen aus dieser Karte in Ihr Menü einbauen.

Falls eine Verlängerung bis 2.00 Uhr gewünscht wird, berechnen wir ab Mitternacht für jede angebrochene Stunde einen Nachtzuschlag von 100.00 CHF.

Sie haben Fragen? – wir sind für Sie erreichbar 041 811 58 18

Gerne beraten wir Sie auch persönlich mit Termin in unserem Restaurant.

Über Ihren Besuch freut sich die Familie Dettling mit Team



Varspeisen

Suppe

Das ganze Jahr

Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	6.50
Bouillon mit Eierstich.....	6.50
Rüebli Cremesuppe	7.00

Nach Saison

Sellerie Cremesuppe	7.50
Lauch Cremesuppe.....	7.50
Spargel Cremesuppe	8.00
Frühlingszwiebel Cremesuppe	8.00
Marroni Cremesuppe.....	8.00
Kürbis Cremesuppe	8.00
Weisse Tomatensuppe	8.50
Gazpacho mit Ziegenfrischkäse	8.50

Salat

Das ganze Jahr

Bunter Blattsalat.....	7.00
Gemischter Salat.....	8.50

Nach Saison

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing mit sautierten Pilzen	9.00
Sommersalat an Balsamico Dressing.....	9.00
Nüsslisalat mit Ei.....	9.00
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Brotcroutons	10.50

Kalte Vorspeise

Melone mit Rohschinken.....	12.00
Buurähof Lachs mit Honig-Dill Sauce und saisonaler Garnitur	15.50

Warme Vorspeise

Fischknusperli mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln.....	15.00
Risotto mit Tomaten und Mozzarella	17.00
Brüggli-Forelle gebraten, an Tomatenvinaigrette auf Weissweinsrisotto	18.00

Hauptgerichte

Fisch

Brüggli-Forelle gebraten.....	35.00
mit Zitronenthymiansauce, Reis und Gemüse	
Brüggli-Lachsforelle pochiert.....	37.00
mit Safransauce und Frühlingszwiebelrisotto	
Brüggli-Saibling gebraten.....	39.00
mit Weissweinsauce auf Ratatouille mit Bratkartoffeln	

Geflügel

Poulet Geschnetzeltes an Stroganoff Sauce, mit Nudeln und Gemüse.....	24.50
Pouletcordon-bleu , hausgemacht mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse.....	25.00
Poulet Brust mit Pilzrahmsauce, Rösti Krokette und Gemüse.....	25.00
Poulet Brust gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf Pilzrisotto	26.00
Poulet Brust im Rohschinkenmantel an Rotweinjus, Safranrisotto und Gemüse ..	26.00

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse.....	20.00
Schweinshalsbraten mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse.....	22.00
Chämibraten mit Rotweinjus, Bratkartoffeln und Gemüse.....	23.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse.....	24.00
Panierte Schweinsschnitzel , Pommes frites und Gemüse	24.00
Schweins Carré am Stück gegart, mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse ..	25.00
Schwedenbraten Nierstück mit Zwetschgen	26.00
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	26.00
Schweinscordon-bleu , hausgemacht.....	28.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse	
Schweinsfilet im Teig mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
Buurähof-Filet Schweinsfilet mit Brät im Speckmantel	37.00
mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Gemüse	
Schweinsfilet am Stück gegart.....	38.00
mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	

Kalb

Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art», Rösti und Gemüse	32.00
Kalbscordon-bleu , hausgemacht	38.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse	
Kalbs Carré am Stück gegart, mit Steinpilzsauce, Tagliatellen und Gemüse.	41.00
Kalbssteak an Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse.	42.00
Kalbsfilet am Stück gegart, mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse. .	55.00

Rind

Rindsschmorbraten «gespickt»	27.00
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	37.00
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Rösti Krokette und Gemüse	38.00
Rinds-Filet Gulasch Stroganoff mit Tagliatellen	41.00
Rinds-Filet am Stück gegart.	56.00
mit Rösti Krokette und Gemüse	

«Zweierlei / Dreierlei»

Zweierlei Filet	53.00
Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	
Dreierlei Filet	65.00
Schweinsfilet mit Pfeffersauce, Weissweinrisotto und Gemüse	
Kalbsfilet mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	

Lamm

Lamm Rücken mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
---	-------

Vegetarisch

Gemüseteller mit Rösti Krokette	21.00
Safran Risotto mit Cherry Tomaten und Büffel Mozzarella	23.00
Rotes Gemüsecurry mit Jasminreis	23.00
Rösti Pastetli mit Pilzragout	23.00

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl	6.50
Gebrannte Creme mit Rahm	6.50
Muotathaler Rahmkirschtorte	6.50
Fruchtsalat mit einer Kugel Vanille Glace und Rahm	7.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	7.50
Bayerische Creme mit Erdbeersauce	7.50
Warme Beeren mit zwei Kugeln Vanilleglace und Rahm	7.50
Zitronencreme mit Rahm	7.50
Tiramisu mit Rahm	9.00
Geschichtete Mascarponecreme mit saisonalen Früchten	9.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Vanilleglace und Rahm	10.50
Saisonaler Früchte Joghurt-Schnitte mit Streusel und Rahm	10.50
Toblerone Mousse hell und dunkel mit Rahm	11.00
Mitgebrachtes Dessert	4.00