



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Menü 1

Nüsslisalat
mit gebratenem Speck und Pilzen

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl-Schaum

Hirschentrecôte 200gr. an Cranberry-Rotwein-Sauce
mit Spätzli und herbstliches Gemüse

Haselnussparfait und caramelisierte
Birnen

Preis CHF 85.00

300 gr. plus CHF 9.00

Menü 2

Blattsalat mit Apfel und Nüssen an Traubendressing

Rindsfilet 200gr. an Portweinjus
mit Risotto und Bohnenbündeli

Schokoladenküchlein,
Tonkabohnen Panna-cotta und Blutorangensorbet

Preis CHF 82.00

300gr. plus CHF 11.00

Menü 3

Warm geräucherter Lachs an Champagnerschaum
auf Federkohl-Kürbisbeet

Kalbssteak 200gr. an Rahmsauce mit Bernerrosenbrand
Pizokel und buntes Gemüse

Zwetschgen-Streuselkuchen
und Sauerrahmsofteis

Preis CHF 83.00

300gr. plus CHF 11.00

Menü 4

Rüebli-Orangencremesuppe mit Ingwer

Rindsentrecôte 200gr.
mit Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Süssmostcreme
mit grillierten Apfelschnitzen und Cookie

Preis CHF 75.00

300gr. plus CHF 8.00



Menü 5

Steinpilzsuppe, Kürbissalat und Ziegenfrischkäse
im Nussmantel

Grillierte Hirschnitzel an Preiselbeerrahmsauce,
Spätzli und Herbst-Gemüse

Traubencreme mit caramelisierten Nüsse
und hausgemachte weisse Schokoladenglace

Preis CHF 75.00

Hauptgang Fisch

Grillierter Lachs 200gr. an Safransauce
Reis und buntes Gemüse

Preis CHF 41.00

Crevettenspiess 200gr.
Couscous und buntes Gemüse

Preis CHF 28.00

300gr. plus CHF 6.00



Hauptgang Vegi

à la Carte