

# RESTAURANT BAULEUTEN

**Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Bauleuten.**

**Wir wünschen Ihnen, bei Ihrer kulinarischen Reise,  
einen guten Appetit.**

*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,  
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.*

Konfuzius  
(551 - 479 v. Chr.)

**Ihr Bauleuten Team**

**Adrian, Markus, Remo, Melanie, Svenja, Doris, Marlis**

# VORSPEISEN

## **Grüner Blattsalat**

*Schweizer Kopf- Eisberg- und Lollo Salat*

**CHF 7.50**

## **Gemischter Salat**

*Grüner Blattsalat, verschiedene angemachte regionale Salate*

**CHF 9.50**

## **Bauleuten Salat**

*Bunter Saisonsalat mit gebratenem Speck, Croutons und Ei*

**CHF 12.50**

## **Apéroplättli**

*Bündner Fleisch, diverse regionale und überregionale Fleischsorten*

**gross: CHF 21.50      klein: CHF 18.50**

---

## **Tomaten-Crème Suppe**

*Hausgemachte Tomaten-Crème Suppe mit Schnittlauchgarnitur*

**CHF 8.50**

## **Kürbis-Crème Suppe**

*Hausgemachte Kürbis-Crème Suppe*

**CHF 9.50**

## **Knoblauch-Crème Suppe**

*Hausgemachte Knoblauch-Crème Suppe*

**CHF 9.50**

# HAUPTSPEISEN

## **Geschnetzeltes Zürcher Art**

*Zartes Kalbfleisch an einer Champignon Crème Sauce mit goldbrauner Butterrösti*

**gross: CHF 36.00      klein: CHF 33.00**

## **Geschnetzelte Kalbsleber**

*Würzige Kalbsleber mit Schalotten verfeinert und Portweinsauce mit goldbrauner Butterrösti*

**gross: CHF 33.50      klein: CHF 30.50**

## **Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites**

*Schweinsnierstück paniert, serviert mit Pommes-Frites, kleinem Gemüsebouquet und Haus-Dippsauce*

**CHF 25.50**

## **Cordon - Bleu vom Schwein**

*Gefüllt mit Vorderschinken und Raclette-Käse serviert mit Pommes-Frites dazu ein kleines Gemüsebouquet und Haus-Dippsauce*

**CHF 28.50**

## **Fleisch Pastetli**

*Blätterteigpastetli mit feiner Kalbfleisch-, Champignonfüllung, dazu Wildreis*

**CHF 33.50**

## **Fitnesssteller nach Wahl**

*Serviert mit buntem Saisonsalat an französischer oder italienischer Sauce*

Schweinssteak: ca. 200g **CHF 25.50**      Rinds-Entrecôtes: ca. 200g **CHF 32.50**

Pouletbrustfilet: ca. 200g **CHF 27.50**      Pferde-Entrecôtes: ca. 200g **CHF 31.50**

# HAUPTSPEISEN

## DER KLASSIKER VOM RIND

### **Rinds- Stroganoff**

*Regionales Rind vom runden Mocken,  
an leichter Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurken, und frischen Champions  
dazu werden Ihnen Wildreis oder Pommes-Frites serviert*

**CHF 41.50**

## MILITÄR SPEZIAL

*Im aktuellen Monat servieren wir Ihnen in der originalen Schweizer Militär Gamelle:  
Original gehacktes mit Tages-Teigwaren mit Reibkäse*

**CHF 17.50**

---

## VEGI-CORNER

### **Gemüse-Pastetli**

*Regionales Gemüse an leichter Rahmsauce dazu werden Ihnen Wildreis oder Pommes-Frites serviert*

**CHF 21.50**

### **Penne Pesto**

*Penne an rassiger Pesto-Rahmsauce*

**CHF 19.50**

### **Spätzlipfanne**

*Butterspätzli an buntem Gemüse mit einem Schuss Weisswein*

**CHF 23.50**

# DESSERT

*Versuchungen sollte man nachgeben,  
wer weiss, ob Sie wiederkommen.*

*(Oscar Wilde)*

***Bitte fragen Sie nach der für Sie zusammengestellten Dessert-Karte.***

## ***Unser Dessert Tipp:***

Perl-Vanille

Die süsse Vanille trifft auf  
die sauren Balsamico Perlen,  
ein Schmaus für Ihren Gaumen

CHF 10.50



# FLEISCHGERICHTE AUF DEM HEISSEN STEIN

---

## *Unser Hausklassiker*

<b>Gewichtsangaben</b>		<b>200g</b>	<b>300g</b>	<b>400g</b>
<u>Rinds-Entrecôtes</u>	CHF	33.50	37.50	41.50
<u>Rindsfilet</u>	CHF	49.00	56.00	63.00
<u>Pferdefilet</u>	CHF	34.50	39.50	44.50
<u>Pferde- Entrecôtes</u>	CHF	32.50	36.50	40.50
<u>Schweinssteak</u>	CHF	28.50	32.50	36.50
<u>Kalbssteak</u>	CHF	32.50	36.50	40.50
<u>Lamm-Nierstück</u>	CHF	33.50		
<u>Schweizer Poulet-Brustfilet</u>	CHF	Ca.	200g	27.50
<u>Gemischter Fleischspiess</u>	CHF	Ca.	300g	37.00

Spiess mit: Schwein, Rind, Lamm, Pferd

**Alle unsere Gerichte vom heissen Stein werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet, sowie Hausgemachten Saucen oder Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl serviert.**

## **Pommes-Frites – Croquetten – Wildreis - Teigwaren**

### Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz / Argentinien

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Pferd: Mexico / USA

Lamm: Australien, Neuseeland

Fisch: Schweiz, Alaska, Russland

Alle Preise inklusiv 8% Mehrwertsteuer

### **So funktioniert es:**

*Das Grillgut ohne zusätzliche Fettstoffe auf den ca. 350 Grad heissen Speckstein legen. Alle 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Grillgut durchstreifen und mit Hilfe einer Gabel drehen, damit sich die Poren schliessen und kein Saft austreten kann. Den Vorgang solange wiederholen bis, das Grillgut den gewünschten Bratprozess (Bratgeschmack) erreicht hat (blutig, rosé, oder durchgebraten).*

### **Empfehlung:**

*Das Fleisch kann auch portionsweise auf dem Speckstein gegrillt werden.*

*Niemals Kräuterbutter, andere Fettstoffe, oder Gewürze auf den Granitstein geben!*

## FISCHGERICHTE

### **Eglifilet Müllerinnen Art**

*Eglifilet in Weissmehl gewendet an Butter Goldbraun gebacken dazu Wildreis*

**gross: CHF 36.50      klein: CHF 33.50**

### **Eglifilet Knusperli ( hausgemacht )**

*Eglifilet im Bierteig knusprig fritiert, an hausgemachter Sauce Tartare mit Wildreis*

**gross: CHF 33.50      klein: CHF 30.50**

### **Lachs mit Pernodsauce**

*Alaska Tranche kurz angebraten auf Pernodsauce mit Wildreis*

**CHF 39.50**