

RESTAURANT BAULEUTEN

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

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

Lieber ein bisschen zu gut gegessen als wie zu erbärmlich
getrunken.

Wilhelm Busch

(1832 - 1908), deutscher Zeichner, Maler und Schriftsteller

Ihr Bauleuten Team

**Adrian, Markus, Remo,
Melanie, Valerie, Doris, Daniela, Marlis**

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

Mit verschiedenen Regionalen Blattsalaten

CHF 7.50

Gemischter Salat mit Kernen

Grüner Blattsalat, verschiedene angemachte regionale Salate

CHF 9.50

Bauleuten Salat

Bunter Saisonsalat mit gebratenem Speck, Croutons und Ei

CHF 14.50

Apéro-Plättli

Bündner Fleisch, diverse regionale und überregionale Fleischsorten

gross: CHF 26.50 klein: CHF 20.50

Tomaten-Crème Suppe

Hausgemachte Tomaten-Crème Suppe mit Schnittlauchgarnitur

CHF 9.50

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 im Rösti Pastetli

gross: CHF 36.00 klein: CHF 33.00

Geschnetzelte Kalbsleber

Würzige Kalbsleber mit Schalotten verfeinert und Portweinsauce mit goldbrauner Butterrösti

gross: CHF 34.50 klein: CHF 30.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites

Schweinsnierstück paniert, serviert mit Pommes-Frites, sowie Saisonalem Gemüse und Haus-Dippsauce

CHF 25.50

Cordon - Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Vorderschinken und Raclette-Käse serviert mit Pommes-Frites sowie Saisonalem Gemüse und Haus-Dippsauce

CHF 29.50

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

Rinds- Filet Tatar

*Würziges Rindstatar wahlweise Mild oder Scharf
dazu Toastbrot und Butter serviert.*

CHF 24.50 / 36.50

Walliser-Rösti

*Frisch Zubereitete Butterrösti,
mit Tomaten, und Raclettes überbacken*

CHF 17.50

Bauleuten-Rösti

*Frisch Zubereitete Butterrösti,
mit Vorderschinken, Tomaten, und Raclettes überbacken*

CHF 20.50

VEGI-CORNER

Gemüse-Pastetli

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

CHF 21.50

Spätzli-pfanne

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

Gewichtsangaben		200g	300g	400g
<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>Lammnierstück ca.250gr.</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

Lachs mit Pernodsauce

Alaska Tranche kurz angebraten auf Pernod-sauce mit Wildreis

CHF 39.50