



Herbstliches Menü Bühlberg

Kürbiscremesuppe mit Chili verfeinert

Rehpfeffer mit Semmelknödel, Blumenkohlröschen und Preiselbeerapfel

Vermicelle mit Whiskyglace, Merengue und Rahm

CHF 49.50

Vegetarisches Herbstmenü Bühlberg

Kürbiscremesuppe mit Chili verfeinert

Walnuss-Steinpilzrisotto

Vermicelle mit Whiskyglace, Merengue und Rahm


CHF 39.50


Getränkeempfehlung

Ojo de Agua



Argentinischer Rotwein, Malbec 1 dl CHF 9.50

Vorspeise

 Gemischter Salat mit Kernen und Croûtons
CHF 8.50 / 11.50

 Sommerlicher Blattsalat mit Kernen und Croûtons
CHF 6.50 / 9.50

Salat Bühlberg

  Grosse bunte Salatschüssel mit Lenker Trockenfleisch, Bergtummeli,
Ei und Putenstrubeli (getrocknetes Putenfleisch)
CHF 21.50

Rindfleischtatar
mild, mittel oder scharf
Gewürztes Rindfleischtartar mit Essiggemüse, Salatbouquet und Tête de Moine
CHF 20.50 / 28.50

Geräuchertes Lenker Forellenfilet-lauwarm serviert-
auf einem Salatbouquet und Meerrettichschaum
CHF 24.50



Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Gin und Rahm verfeinert
CHF 7.50 / 9.50

Leichte Weisswein Brotsuppe-mit Lenker Bergkäse verfeinert
CHF 7.50 / 9.50

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, Sauerrahm und Kräuter
CHF 8.50 / 10.50

Für unsere Vegetarier

Tortellini gefüllt mit Kräuter Frischkäse dazu Oliven und Kirschtomaten
CHF 18.50

Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Tomaten und Grillgemüse
gratiniert mit Lenker Vacherin
CHF 21.50

Gnocchi mit Blattspinat und Knoblauch
CHF 18.50

Getrüffeltes Bühlbergisotto mit Gletscherbach Bergkäse
CHF 21.50



Kleinigkeiten für Zwischendurch

Portion Rösti Frites mit Sauerrahm
CHF 8.50 / 11.50

Salatvariation mit gebratener Maispouardenbrust und Kräuterbutter
CHF 19.50

Bühlbergplättli
Gemischte kalte Platte mit regionaler Wurst- und Trockenfleischspezialitäten
Lenker Käse und eingelegtes Gemüse
CHF 24.50

Lenker «Cheesplättli»
mit Lenker Hobelkäse, Gletscherbachkäse, Lenker Berg Bleu
und Alpkräuterkäse garniert mit Früchten
CHF 18.50

Cervelat – Käse - Salat
mit Cervelat und Gletscherbachkäse mariniert mit Essig und Öl
ausgarniert mit Essiggemüse
CHF 15.50



Hauptgerichte

Bühlberggrösti

mit Speck, Tomaten und Lenker Vacherin gratiniert, dazu ein Spiegelei

CHF 24.50

Äpler Hörnli

Hörnli Nudeln an Käserahmsauce mit Kartoffeln, Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus

CHF 18.50 / 24.50

Gletscherbachfondue Deluxe ab zwei Personen

Verfeinert mit Champagner, Kräutern und Steinpilzen

CHF 29.50 pro Person

Gletscherbachfondue ab zwei Personen

mit Essiggemüse und Brot

CHF 25.50 pro Person

Portion Gschwellti CHF 6.50

Unsere Spezialität – «Bühlberggriller»

Geräucherte Schweinsbratwurst mit Trockenfleisch und Hobelkäse gefüllt,

Zwiebelsauce, Pommes Frites und Gemüse

CHF 21.50



Paniertes Jung-Schweinschnitzel
mit Pommes Frites und Grillgemüse
CHF 27.50



Gebratene Maispouardenbrust
mit Zitronen-Butter-Sauce, feine Nudeln und einem kleinen Blattsalat
CHF 29.50

Lammrücken –rosa gebraten-
unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Pommes Risolées
CHF 39.50

Entrecôte vom Lenker «Muni»
mit Kräuterbutter Grillgemüse und Pommes Frites
CHF 43.50

Appetit auf Fisch?
Bitte fragen Sie unseren Service nach unseren Empfehlungen



Für unsere «kleinen» Gäste

Portion Pommes Frites
CHF 7.00

Pouletknusperli mit Pommes Frites und Gemüse
CHF 9.50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
CHF 11.50

Hörnli mit Tomatensauce
CHF 8.50

Kleines gemischtes Eis
Zwei Kugeln Eis mit Rahm
CHF 7.50



Das Süsse danach

Heissi Öpfelchuächli mit Vanillesauce
CHF 9.50

Erdbeersalat mit Vanilleglacée und Meringe
CHF 11.50

Bühlberg-Eiscafé

Gerührtes Mocca und Rahmglacée mit frischem Espresso, Meringe und Rahm
CHF 13.50

Mountain Ice Glacée (Bitte fragen Sie nach unserer Glacekarte)
CHF 3.50 pro Kugel

Hausgemachter Früchtekuchen
CHF 6.50

Portion Rahm
CHF 1.50

Sehr geehrter Bühlberg-Gast

Wir beziehen unsere Produkte nur bei Lieferanten, die wir schon länger kennen, zu denen wir ausgezeichnete Beziehungen pflegen und die für einwandfreie und auch qualitativ hochstehende Produkte garantieren.

Schwein	Schweiz/ Suisse/ Switzerland
Rind	Schweiz/ Schottland
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich/ Ungarn
Wurstwaren	Schweiz/Italien
Zander	Deutschland
Forelle	Schweiz
Lachs	Schottland
Thunfisch	Atlantik

Aus dem Ausland stammendes Fleisch kann mit in der Schweiz verbotenen Hormonen oder Wachstumsförderern versetzt sein.

Jugendschutz

Die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige (Wein, Bier, Most) respektive unter 18-Jährige (Spirituosen, Aperitif, Alkopops, Cocktails) ist gesetzlich verboten.

Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise sind CHF und inklusive Mehrwertsteuer!