

Gasthaus **L**AMM  Buholz

DER HEIMELIGE
LANDGASTHOF
AM SOPPENSEE



Bouillon mit Mark
Bouillon mit Flädli
Bouillon mit Gemüse-Juliennes
Spragelcrèmesuppe
Selleriecrèmesuppe
Tomatencrèmesuppe
Randensuppe mit Crème fraîche

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce	Fr. 14.–
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum	Fr. 14.–
Crevetten-Ananas Cocktail	Fr. 14.–
Lachs geräuchert, Toast & Butter	Fr. 15.–
Melonen mit Rohschinken	Fr. 15.–
Bündnerteller gemischt Rohschinken, Bündnerfleisch & Hartkäse	Fr. 17.–



HAUPTSPEISEN

1. Schweinsrahmschnitzel
Gemüsebouquet **Fr. 32.–**

3. Schweinscordonbleu
Gemüsebouquet **Fr. 36.–**

5. Schweinsfilet im Teig
Hausart
Gemüsebouquet **Fr. 37.–**

7. Kalbsbraten
mit Steinpilzsauce
Gemüsebouquet **Fr. 37.–**

2. Schwedenbraten
Gemüsebouquet **Fr. 33.–**

4. Fribourgersteak
mit Pilzen, Tomaten
& Käse überbacken
Gemüsebouquet **Fr. 37.–**

6. Schweinsfilet Jägerart
mit Speck,
Champignons und
Silberzwiebeln
Gemüsebouquet **Fr. 37.–**

8. Rinds- und
Schweinsbraten
Gemüsebouquet **Fr. 37.–**

9. Schweinsfilet nach Chefart
auf Gemüsebeet, Kräuterhollandaise **Fr. 37.–**



10. Entenbrust vom Grill
Orangensauce
Gemüsebouquet **Fr. 42.–**

12. Lammrückenfilet
Himbeerhonigsauce
Gemüsebouquet **Fr. 45.–**

14. Roastbeef
Sauce Bearnaise
Gemüsebouquet **Fr. 47.–**

16. Rindsfilet
Sauce Bearnaise
Gemüsebouquet **Fr. 51.–**

11. Fohlenfilet
Knoblibutter
Gemüsebouquet **Fr. 45.–**

13. Entrecôte
«Café de Paris» oder
Pfefferrahmsauce
Gemüsebouquet **Fr. 47.–**

15. Kalbssteak
Calvadosauce
Gemüsebouquet **Fr. 49.–**

17. Kalbsmedaillon
mit Morchelsauce
Gemüsebouquet **Fr. 51.–**

Zu allen unseren Menüs servieren wir Ihnen zur Auswahl

- Croquettes
- Pommes Frites
- Nüdeli
- Kartoffelpurrée
- Pommes Rissolées
- Kartoffelgratin

Die Preise verstehen sich inklusive Suppe, Salat & Supplement



DESSERTS

Vacherin Glacé hausgemacht	Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé	Fr. 9.50 Fr. 10.50
Buure-Meringues mit Glacé	Fr. 8.50 Fr. 9.50
Schwarzwäldertorte	Fr. 8.50
Royal-Torte	Fr. 8.50
Zuger-Rahmkirschtorte	Fr. 8.50

Diverse Coupes

*Wir empfehlen uns höflich für
obgenannte Menüs, nehmen
jedoch auch gerne Vorschläge
von Ihnen entgegen.*

*Diese Menüs verstehen sich
ab 12 Personen.*

Familie
Stephan und Andrea Riedo

Gasthaus Lamm, Buholz
6017 Ruswil

Telefon 041 490 11 54
www.lammbuholz.ch
riedo@lammbuholz.ch

Ruhetage
Mittwoch und Donnerstag