

MENÜ-VORSCHLÄGE



Wirtshaus zum Buck

Helen und Matthias Rapold

8462 Rheinau

www.buck-rheinau.ch

Tel. +41 52 / 319 12 68

Fax +41 52 / 319 26 53

Ruhetage:

April bis September:

Montag geschlossen

Oktober bis Anfangs April:

Sonntag und Montag geschlossen

Liebe Gäste

Vielen Dank, dass Sie bei uns Ihren Anlass feiern möchten. Ich und mein Team setzen alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl fühlen und Ihr Tag mit einem feinen Essen umrahmt wird. Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

Wir versuchen den Wünschen unserer Kunden gerecht zu werden, nehmen aber auch die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt wahr. Aus diesem Grunde werden bei uns, wenn immer möglich, Produkte aus der Region und nach saisonalem Angebot eingekauft und verwertet. Wir verwenden in unserer Küche weit möglichst Produkte von einheimischen Anbietern und verzichten vollständig auf Billigangebote unbekannter Herkunft. Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch aus Metzgereien der nächsten Umgebung, welche wir gut kennen.

Ihren Tisch dekorieren wir mit dem, was die Natur uns bietet und Ihrem Anlass entsprechend, ohne dass für Sie zusätzliche Kosten entstehen. Auf Wunsch organisieren wir auch Blumengestecke, die wir Ihnen dann jedoch weiter verrechnen müssen. Gerne dürfen Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen und wir werden sie nach Ihrem Wunsch platzieren.



Viel Spass beim Auswählen, wir freuen uns auf Sie.
Ihr Buck-Team

Salat

Grüner Salat.	6.50 Fr.
Gemischter Salat klein	9.00 Fr.
Gemischter Salat gross	11.00 Fr.
Haussalat	9.00 Fr.
Saisonsalat garniert	9.00 Fr. - 14.00 Fr.

Suppen

Tagessuppe	5.00 Fr.
Bouillon mit Flädli oder Brotcroutons	7.00 Fr.
Bouillon mit Gemüseinlage	7.00 Fr.
Gemüsecremesuppe nach Saison	7.00 Fr.
Rieslingsuppe	9.00 Fr.

Vorspeisen

Mini-Buckteller	12.00 Fr.
Rohschinken garniert nach Saison	11.00 Fr.
Fischknusperli im gemischten Salat	16.00 Fr.
Hausgemachte Käse-und/oder Gemüsewähe	9.00 Fr.
Vorspeisenbuffet aus dem Angebot	18.00 Fr.

Hauptgerichte

Bei allen Hauptgängen wird ein Nachservice angeboten

Schweinsbraten an Rotweinsauce

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 26.00 Fr.



Kalbsbraten an Calvadossauce

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 31.00 Fr.



Braten gemischt

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 30.00 Fr.



Rinds-Sauerbraten (muss 1 Woche vorher bestellt werden)

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 30.00 Fr.



Rinds-Hackbraten hausgemacht

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 25.00 Fr.



Schweinsfilet an

Morchelrahm - Calvados- oder Vermouthsauce

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 34.00 Fr.



Geschnetzeltes mit:

Schweinefleisch (Rahmsauce)	24.00 Fr.
Mit Rindfleisch (Rotweinsauce)	25.00 Fr.
Mit Kalbfleisch (Cognacrahmsauce)	32.00 Fr.
Mit Pouletfleisch (Paprikarahmsauce)	26.00 Fr.

Poulet vom Martellahof: Antibiotikafrei, Freiland und regional

Jeweils Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse



Schweinssteak vom Nierstück

Sauce nach Wunsch oder hausgem. Kräuterbutter

Rosmarinkartoffeln oder Pommes

3 Saisongemüse 30.00 Fr.



Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Spätzli oder Kroquetten

3 Saisongemüse 39.00 Fr.



Rahmschnitzel

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse

Vom Schwein 28.00 Fr.

Vom Kalb 34.00 Fr.



Rindshuftsteak an Sauce Bernais oder Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 37.00 Fr.



Rindsfilet, sanft gegart im Ofen

an Rotweinsauce

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 40.00 Fr.



Riz Casimir

Mit frischen Früchten garniert

Kalbfleisch 30.00 Fr

Pouletfleisch 27.00 Fr.

Poulet vom Martellahof: Antibiotikafrei, Freiland und regional



Cordonbleu

Pommes, Kroquetten oder Petersilienkartoffeln

3 Saisongemüse

Schweinsnierstück, 250 gr 31.00 Fr.

Kalbfleisch 38.00 Fr.



Pouletcordonbleu (gefüllt mit Mostbröckli und Käse)

Poulet vom Martellahof: Antibiotikafrei, Freiland und regional

Pommes, Kroquetten, Petersilienkartoffeln

Beilage nach Wahl

3 Saisongemüse 30.00 Fr.



Poulet Saltimbocca

Poulet vom Martellahof: Antibiotikafrei, Freiland und regional

Safranreis

3 Saisongemüse 30.00 Fr.



Fischknusperli (Zander)

mit Haussauce

Salzkartoffeln

3 Saisongemüse 29.00 Fr.



Zanderfilet

An Rieslingsauce

Salzkartoffeln oder Reis

3 Saisongemüse 31.00 Fr.



Diverse Fitnesssteller reichhaltig garniert

2 Schweinsnierstückplätzli (paniert oder natur) 22.50 Fr.

Mit Pouletbrust 24.50 Fr.

Poulet vom Martellahof: Antibiotikafrei, Freiland und regional

Schweinssteak 27.50 Fr.

Fischknusperli (Zander) 28.00 Fr.



Heisser Schinken mit Kartoffelsalat 24.00 Fr.

Gemüse garnitur



Heisser Schinken mit Kartoffelgratin 26.00 Fr.

Gemüse garnitur



Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat 22.00 Fr.

Gemüse garnitur



Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin 22.00 Fr.

Gemüse garnitur



Spaghetti-Plausch à discretion:

Napoli, Bolognese, al Pesto, Gemüsesauce, Carbonara, Cognacsauce, Pilzsauce

3 verschiedene Saucen 23.00 Fr.

4 verschiedene Saucen 26.00 Fr.



Beilagen

Nudeln
Reis
Bratkartoffeln / Rosmarinkartoffeln
Rösti
Hausgemachte Spätzli
Pommes-frites oder Krokette
Kartoffelstock
Kartoffel-Lauchchüechli
Rahmkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Rösti „Sabine“ (Rösti mit Käse, Tomaten und Pilzen)
Gemüse garnitur 22.00 Fr.
~~~~~

**Omlette mit Pilz-Käsefüllung** 20.00 Fr.  
Gemüse garnitur  
~~~~~

Früchte oder Gemüscurry
Reis
Frucht- oder Gemüse garnitur 21.00 Fr.
~~~~~

**Appenzeller Käseschnitte**  
Garniert mit Früchten und Gemüse 21.00 Fr.



## Spezialmenüs aus Grossmutter's Küche

Warum nicht einmal etwas Besonderes? Planen Sie genügend Zeit ein. Die Menüfolge aus „Grossmutter's Küche“ kann beliebig ergänzt, verkleinert und unter den drei Menüs gemischt werden.



### **Menu I**

Ministücke Käse- und Schinkenlauchwähe

Kabissalat mit Speckwürfeli

Geröstetes Maissüppli

Wirzwickel mit Hackfleisch

Milchbraten auf Dörrzwetschgen

Kartoffelstock oder Spätzli

Dörrbohnen und Rüeblli

Gebackene Äpfel

58.00 Fr.

~~~~~

Menu II

Zwiebelbrötli

Brotsalat

Griessuppe

Hackfleischchüechli

Sauerbraten

Kartoffelstock oder Nüdeli

Rotkraut

Gebrannte Creme

60.00 Fr.

~~~~~

## Tagesmenü

|                                                                        |                       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Wir bieten Ihnen täglich ein Tagesmenu an<br>(Suppe, Salat, Hauptgang) | 18.00 Fr. - 23.00 Fr. |
| Sonntagsmenu                                                           | 30.00 Fr. - 38.00 Fr. |

## Dessert

**Die Desserts verstehen sich als Menü Desserts und sind nicht sehr gross. Natürlich dürfen Sie diese auch grösser bestellen (Preis in diesem Falle nach Absprache). Und dann gibt es ja auch noch die Dessertkarte.**

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Frischer Fruchtsalat                                              | 7.00 Fr.  |
| Frischer Fruchtsalat mit Sorbet                                   | 9.00 Fr.  |
| Warme Zwetschgen mit Zwetschgenwasser<br>und Zimtglace            | 9.50 Fr.  |
| Hausgemachter Früchtekuchen (saisonal)<br>mit warmer Vanillesauce | 7.50 Fr.  |
| Panna Cotta mit Fruchtsauce                                       | 8.00 Fr.  |
| Hausgemachte Quarktorte                                           | 7.00 Fr.  |
| Caramel-Köpfl                                                     | 6.50 Fr.  |
| Dessert-Buffer (mind. 8 Desserts)                                 | 18.00 Fr. |

## **Kuchen oder Kuchenbuffer auf Bestellung**

### Grillbuffer

**(nur bei schönem Wetter und erst ab 25 Personen durchführbar)**

Diverse Fleischstücke vom Grill

Salatbuffer mit 10 - 12 Salaten, je nach Saison

3 Saucen und hausgemachte Kräuterbutter

Holzofenbrot 34.00 Fr.

Zusätzlich mit Kartoffelgratin und /  
oder gebackenen Kartoffelschnitzen 36.00 Fr.

## Buffet aus unserem Angebot

(Ab 20 Personen durchführbar)

Verschiedene Fleischplatten, reichhaltig garniert  
Käsebrett, garniert

6 - 8 Salate, je nach Saison und 3 Fleischsalate (Wurst, Siedfleisch, Poulet)

Fischknusperli

2 - 3 Wähen rezent (Gemüse, Käse, gemischt)

2 -3 Fruchtwähen

Holzofenbrot 35.00Fr.

## Frühstück/Brunch

### **Variante einfach**

Bauernbrot und Zopf

Butter, Konfitüre, Honig

Kleine Käseauswahl

Schinken 22.00 Fr.

Kaffee, Tee, Ovo, Saft

~~~~~

Variante mittel

Bauernbrot, Zopf, dunkles Brot und Gipfeli

Butter, 3 verschiedene Konfitüren, Honig

Käseauswahl

Fleischplatte gemischt

Birchermüesli und Cornflakes

Früchteplatte 30.00 Fr.

~~~~~

### **Variante ausgedehnt (ab 20 Personen)**

Bauernbrot, Zopf, dunkles Brot, Gipfeli

Butter, 3 verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella

Käseauswahl

Reichhaltige Fleischplatten

Birchermüesli, Cornflakes, Fruchteteller

Heisser Fleischkäse und Schinken

Rösti, Eier und Speck 40.00 Fr.

