



BAD KYBURG
DER FARBTUPFER IM GRÜNEN

Menuvorschläge

Gültig ab 10 Personen

Bitte wählen Sie für:

Zwei Gänge:

Eine Vorspeise und einen Hauptgang oder einen Hauptgang und ein Dessert aus

Drei Gänge:

Eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus

Vier Gänge: Zwei Vorspeisen, einen Hauptgang und ein Dessert aus

usw.

Bei Vegetariern können die Vorspeisen und der Hauptgang durch vegetarische Gerichte ersetzt werden.

Hinweis: Spezielle Wünsche für Allergiker nehmen wir gerne im Vorfeld entgegen

*** Bei Absprache Plattenservice möglich**

Vorspeisen

Salat

Knackiger grüner Blattsalat	8.50
Kyburger Märtsalat, mit Karottenstreifen, Gurkenstäbchen, Cherrytomaten und Radieschen	10.50
Avocadosalat mit gerösteten Nüssen an Distelöl-Vinaigrette	13.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Kräutern auf Frühlingssalat (Saison)	15.50
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croutons (Nur im Winter)	12.50
Gebratene Bielerseefelchenstreifen (nach Verfügbarkeit) auf Blattsalat mit Maiskeimöl und Sherryessig	18.50

HOTEL | RESTAURANT | BRAUEREI | BIERGARTEN

Bad Kyburg Talstrasse 15 4586 Kyburg-Buchegg Telefon 032 661 04 72 Fax 032 661 04 77 info@bad-kyburg.ch www.bad-kyburg.ch



BAD KYBURG
DER FARBTUPFER IM GRÜNEN

Suppen

Bouillon nature	6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
Kraftbrühe nature	8.00
Kraftbrühe mit Cognac	8.50
Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelessenz	10.50
Tomatensuppe mit Basilikum	8.50
Sämige Buechibärger-Biersuppe verfeinert mit hausgemachtem Bier und Weisswurst-Rädchen	8.50
Schlössli-Wysuppe, bekömmlich mit feinem Gemüse	9.50

Kalte Vorspeisen

Beefsteak Tartar, Toast und Butter	16.50
Crevettencocktail, Toast und Butter	13.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.50
Bündnerteller	17.50
Geflügelleberterriner, dazu Quittensauce mit Ingwer, Toast und Butter	16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit frischem Basilikum und Parmesan	19.50
Lachstartar mit Toast und Butter	15.50
Rauchfischsteller: Lachs, Hellfisch, Aal, Schillerlocke und Felchen mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	18.50

HOTEL | RESTAURANT | BRAUEREI | BIERGARTEN

Bad Kyburg Talstrasse 15 4586 Kyburg-Buchegg Telefon 032 661 04 72 Fax 032 661 04 77 info@bad-kyburg.ch www.bad-kyburg.ch

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Steinpilzen	16.50
Blätterteigkissen mit Spargeln und Kressesauce (Saison)	16.50
Mischpilze an Rahmsauce auf Toast	15.50
Mischpilze provençale	16.00
Quiche Valaisanne mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Käse	9.50

Hauptgänge

Fleisch

Gefüllte Schweinebrust mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln	25.00
½ knuspriges Schweizer-Poulet mit Rosmarin, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites	24.50
Beinschinken gekocht mit reichhaltigem Salatbuffet	29.00
Im Buechibärger-Bier geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock	28.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher-Art, Broccoli mit Haselnüssen und Butternüdeli	35.50
Kalbschnitzel mit Zitronenrahmsauce, saisonales Gemüse und Butternüdeli oder Reis	37.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse und Pommes frites	45.50
Zart gebratene Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet nach Art des Chefs mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	52.50
Entrecôte „Café de Paris“ (Swiss Quality Beef) mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	42.50
Ganz gebratenes Kalbskarree an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	42.50
Ganz gebratenes Schweinskarree aus dem Ofen an Pilzrahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin	35.50
Schweinsfilet „Calvados“ mit saisonalem Gemüse und Butternüdeli	38.50



BAD KYBURG
DER FARBTUPFER IM GRÜNEN

Ganz gebratene Rindshuft aus dem Ofen an Meerrettichschaum und Senfschaum, saisonalem Gemüse und Pommes frites	34.50
Schweinssteak an sämiger Morchelrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Röstikroketten	34.50
Rahmschnitzel „Maison“ mit Butternüdeli und Blattspinat:	
Mit Schweinefleisch	28.50
Mit Kalbfleisch	35.50
Roastbeef englisch gebraten (Swiss Quality Beef), Sauce Béarnaise mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	44.50

Fisch

Gebratene Bielerseefelchenfilet mit Haselnüssen und Salzkartoffeln (*)	32.50
Bielerseefelchenfilet an Rotweinsauce mit Gemüsereis (*)	32.50
Grillierter Lachs mit Basilikumbutter und Gemüsereis	28.00
Pochierter Lachs auf Champagnerspiegel mit Gemüsereis	33.00
Riesencrevetten an Safransauce mit Basmatireis	34.50
Ragout vom Seeteufel mit Weissweinsauce auf Blattspinat und Salzkartoffeln	38.50
Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Gemüsepotpourri mit Champagnersauce und Blätterteigfischli	42.50

* nach Verfügbarkeit oder aus anderen Gewässern

Vegi

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan	27.50
Tagliatelle mit Gemüsestreifen	23.50
Spinatgratin mit Steinpilzen	25.00
Reiskuchen mit Gorgonzola überbacken und Curry oder mit Kürbissauce (saisonal)	21.50
Nasi Goreng (Gebratener Reis mit Gemüse und Ei)	23.00

HOTEL | RESTAURANT | BRAUEREI | BIERGARTEN

Bad Kyburg Talstrasse 15 4586 Kyburg-Buchegg Telefon 032 661 04 72 Fax 032 661 04 77 info@bad-kyburg.ch www.bad-kyburg.ch

Dessert

Meringue mit Rahm	8.50
Meringue Glacé mit Rahm	10.50
Gemischte Glacé (pro Kugel)	3.50
Rahmzuschlag	1.50
Frischer Fruchtsalat nature	10.50
Sorbet Trilogie, nach Wahl aus der aktuellen Dessertkarte	9.50
Mit Alkohol	12.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahmtupfer	8.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Mangocoulis und Mangostücken	11.50
Hausgemachtes Früctemousse	9.50
Hausgemachtes Frücteparfait	10.50
Gebrannte Crème mit Brätzeli	8.50
Soufflé-Glacé mit Grand Marnier	10.50
Vacherin glacé, Stück pro Person	9.50
Dessertbuffet nach Ihrer Wahl, in Absprache mit unserem Küchenchef	

Gültig ab 1.10.2017

Alle Preise inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten