



**BAD KYBURG**  
DER FARBTUPFER IM GRÜNEN

## *Vorspeisen*

**Knackige Blattsalate** mit Croutons 8.50

**Kyburger Märtsalat** 10.50  
Knackige Blattsalate mit Radieschen, Rübli- und Gurkenstreifen, Kernen und Sprossen

**Nüsslisalat** mit Ei, gebratenem Speck und Croutons 14.50

*Probieren Sie dazu unsere hausgemachten Salatsaucen:  
Buechibärger-Biersauce, Französische- oder Balsamicosauce*

**Steinpilzterrine mit Brombeersauce**, Toast und Butter 17.50  
(Schweinefleisch CH)

**Rohschinken vom Wildschwein und Hirschsalsiz mit Apfelmeerrettich** 18.50  
Wildscheinrohschinken: Österreich / Hirschsalsiz: Neuseeland

## *Suppen*

**Sämige Buechibärger Biersuppe** mit Weisswursträdchen 8.50

**Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Baumnüssen 10.50

## *Passend zur Saison – jetzt aktuell Sauser!*

Von Sauser spricht man, sobald im frisch gepressten Traubenmost, die Gärung beginnt.

Sauser pasteurisiert 1dl CHF 3.50

Sauser pasteurisiert 5dl CHF 15.00

**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



**BAD KYBURG**  
DER FARBTUPFER IM GRÜNEN

## *Wildspezialitäten*

*Reh aus einheimischer Jagd vom „Buechibärg“*

<b>Bad Kyburger Rehpfeffer</b> , hausgemacht, mit gebratenen Pilzen	33.50
<b>„Buechibärger“ Rehschnitzel</b> an Wildrahmsauce	43.50
<b>Hirschfilet-Würfel</b> an Whiskey-Rahmsauce (Aus neuseeländischer Zucht)	44.50

*ab zwei Personen*

**Rehrücken, nach Art des Hauses** pro Person 59.00  
mit reichhaltigen Wildbeilagen, gebratenen Pilzen und Wildrahmsauce

*Alle Wildgerichte werden serviert mit unseren hausgemachten Beilagen:  
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli*

## *Vom Grill*

<b>„Swiss Quality Beef“, Entrecôte</b>	<b>220 gr.</b>	42.50
mit Café de Paris Butter, Saisongemüse	Ladies' Cut <b>170 gr.</b>	34.00
<b>Schweizer Pouletbrust, im Ofen gebraten</b>		29.50
auf Orangenspiegel und kleine Gemüsebeilage		

### **Beilagen nach Wahl:**

Pommes frites, Butternudeln, Hausgemachte Spätzli, Camargue-Reis, Rösti

**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

## *Vegetarische Gerichte*

<b>Spätzligratin</b> mit Gemüse	23.50
„ <b>Jägerpech</b> “ Wildbeilagenteller mit hausgemachten Spätzli mit Wildrahmsauce (Sauce ist nicht vegetarisch)	27.50

## *Bad Kyburg Klassiker*

<b>Buechibärger Grand Cru Schweinsbratwurst</b> an „IPA 14“ Biersauce, Butternudeln	24.50
„ <b>Brauerschnitzel</b> “ Im Biertrester paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und gartenfrischem Gemüse	27.50
<b>Zart gebratene Kalbsleber</b> mit Waldbeer-Balsamicosauce, Rösti	34.50
<b>Glasierte Schweinshaxe</b> (Zubereitungszeit min. 20 Minuten) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	26.50
„ <b>Swiss Gourmet Porc</b> “ <b>Schweinssteak (250 gr.)</b> vom Edelschwein, am Knochen gereift, mit Knoblauchbutter und saisonale Gemüsebeilage	34.50

### **Beilagen nach Wahl:**

Pommes frites, Butternudeln, Hausgemachte Spätzli, Camargue-Reis, Rösti

Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

### **Fleischherkunft:**

Wir verwenden wenn immer möglich Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.  
Fleisch aus anderer Herkunft ist speziell gekennzeichnet.

### **Allergene/Intoleranzen:**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.