

TAKE AWAY – EIN STÜCK BAD BUBENDORF ZUM MITNEHMEN

Liebe Gäste und Freunde

Die Natur hat uns fest im Griff. Wir versuchen das Beste aus der Situation zu machen und so bieten wir Ihnen bis auf Weiteres einen Take Away Service an. So müssen Sie nicht auf unsere Spezialitäten sowie Leckereien in diesen schwierigen Zeiten verzichten. Zusätzlich zu dieser Karte können Sie auch unsere Tagesmenüs aus der Wirtschaft zum Bott bestellen.

Wir bitten Sie Bestellung einen Tag im Voraus bekannt zu geben.
Abholzeiten vor Ort beim Service im historischen Gebäudeteil von Montag bis Sonntag zwischen 11:45 – 13:00 Uhr und von 18:00 – 20:30 Uhr

Wir sind auch in diesen Zeiten von Herzen gerne für Sie da und bleiben Sie gesund!

Ihre Bad Bubendorf Familie



Unsere Salate

Preis

Gemischter Salat ✓ ✘

10.00

leicht und gut

Nüsslisalat mit gehacktem Ei ♥

10.00

für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli
und Brotcroûtons

12.00

Wurst-Käse-Salat garniert ✘

18.00

mit Jenzer Meisterwurst
von verschiedenen Salaten begleitet

Seelenwärmer

Curry-Kokosnuss Suppe ✓ ✘

10.00

Ein H... von indischer Schärfe mit kandiertem Ingwer
(kalt vorbereitet, muss aufgewärmt werden)

Für e Gluscht

Portion Pommes Frites oder Country Cuts ♥

8.00

serviert mit Ketchup oder Mayonnaise

vegetarisch ♥ vegan ✓ glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 2,5 % MWST.



Vegetarisch – Einfach gut

Vorspeise/Portion

- Rotes Thai-Curry ✓ ✘ 20.00
mit gelben und roten Linsen, kleines Gemüse mit Basmatireis
und Papadam (Kichererbsen-Cracker)
- Herbstliches Waldpilz-Risotto ♥ ✘ 20.00
mit Balsamico-Reduktion und Burratina, serviert mit Schalotten-Konfit
und einem Hauch von Parmesan
(kalt vorbereitet, muss aufgewärmt werden)
- «Pot-auf-feu» Würziger Wild-Vegi-Eintopf ♥ 22.00
Komposition von Wirsing, Süsskartoffeln, Kartoffeln, Belugalinsen und
Rosenkohl, begleitet von geschmortem Rotkohl und Quark-Spätzli
(kalt vorbereitet, muss aufgewärmt werden)

Fisch vom Feinsten

- Eglifilets im Weinteig 19.00/27.00
mit der beliebten Tartarsauce
und begleitet von Spinat und Reis



Tatar

Vorspeise/Portion

Das «klassische» Tatar (70 g/140 g)

20.00/28.00


mild, medium oder feurig
ganz nach Ihren Wünschen zubereitet
mit Toast und Butter serviert

Verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados
Pommes Frites als Beilage

4.50

7.50

Unsere Klassiker

Klassischer «Bad Burger» 

24.00

Wagyu Beef-Burger im Mais Chili Bun
serviert mit Coleslaw, Cheddar Käse, Sauerrahm,
Fried Egg, Kürbis-Zwiebel-Relish, Speck und Bacon Jam
dazu Pommes frites

20 Minuten Zubereitungszeit

Schweinschnitzel paniert



25.00

mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und saisonalem Marktgemüse

Schweins-Cordon bleu

31.00

mit Urner Bergkäse und Bierschweinschinken
serviert mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und saisonalem Marktgemüse

vegetarisch  vegan  glutenfrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 2,5 % MWST




Pasta



Vorspeise/Portion

«Ghackets» mit Hörnli 16.00
mit Öpfelmues – «urchigi Schwiizer Choscht»

Spaghetti Carbonara  16.00
auf Wunsch mit Onsen Ei (pochiertes Ei)

Rösti Spezialitäten

Senne-Rösti  19.00
Butterrösti mit Schinken und Käse überbacken
dazu ein Spiegelei

Kalbsgeschnetzeltes   34.00
an einer lieblichen Champignonrahmsauce
begleitet von einer hausgemachten Butterrösti

Biertreber Edelschwein-Bratwurst  16.00
mit Zwiebelsauce und Butterrösti



Darf es noch eine Flasche Champagner oder Wein dazu sein?

Balance Champagne Drappier, Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Drappier, Urville, Frankreich	75 cl	78.00
Balance Cuvée Weiss Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Schweiz	75 cl	58.00
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vermentino, Cinsault Domaine La Rouillère, Côte de Provence, Frankreich	75 cl	46.00

Herbstweine

Langhe Bianco (Sauvignon Blanc) Parusso, Piemont, Italien Helles Goldgelb, intensive Nase nach Grapefruit, Bergamotte und Stachelbeere. Harmonisch am Gaumen mit knackigem, lebhaftem Auftakt.	75 cl	45.00
Barbera d'Alba «Piani» (Barbera d'Alba) Giorgio Pelissero, Piemont, Italien Fruchtiger, würziger Wein mit Aromen von roten Beeren und Pflaumen, angenehmer, saftiger Frische und feinem, reifem Tannin.	75 cl	56.00



Nichts Passendes gefunden? Mit folgendem QR-Code gelangen Sie zu unserer grosszügigen Weinkarte. Die Verkaufspreise «über Gasse» geben wir Ihnen gerne telefonisch bekannt.