



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Martin Sonderegger
und die ganze Bad Bubendorf Familie

MENÜ BAD BUBENDORF

Bunter Herbstsalat

Süss saurer Kürbis | Randen |
marinierte Pilze

Curry-Kokosnuss-Suppe

indische Schärfe | kandierter Ingwer |
veganes Joghurt

Rindsentrecôte

Pommes Frites | Herbstgemüse |
hausgemachte Café de Paris Butter

oder

Handgemachte Teigtaschen

Kürbis | Ricotta | Marroni |
Wurststreifen

Schokoladen Mousse

Pfefferkirschen | Peka Nuss | Guetzli

MENÜ BALANCE

Kürbis Schaumsuppe

Hausgeräucherter Lachs | Kürbiskernöl

Klassischer Krevettencocktail

Brüsseler Spitzen | Cocktailsauce |
Meerrettich | Cognac | Orangenfilets

Hausgemachtes Rehragoût

Spätzli | Rotkraut | Marroni

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Rollgerste | Kürbis | Thymianschaum

Pochierte Birne herbstlich verzaubert

Haselnuss | Vanillecreme | Karamel
Glace

3-Gang Menü	72
4-Gang Menü	80

3-Gang Menü	75
4-Gang Menü	83

VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat ✓ ✕	12
einfach und beliebt	
Bunter, gemischter Salat ✓ ✕	14
frisch, knackig und gesund	
Nüsslisalat ✕	18
Speck Ei Croûtons	
Bunter Herbstsalat ✕ ✕	18
Süss saurer Kürbis Randen marinierte Pilze	
Bunte Randenscheiben ✕ ✕	19
Ziegenkäse Balance Honig geröstete Kernen Apfel Vinaigrette	
Klassischer Krevettencocktail ✕	19
Brüsseler Spitzen Cocktailsauce Meerrettich Cognac Orangenfilets	
Hausgeräucherter Lachs ✕	24
Dill Frischkäse Meerrettich süss saure Gurke	
Tatar «Bad Bubendorf»	27
mit Toast und Butter serviert mild, medium oder feurig	
auf Wunsch mit frischem Eigelb	1.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.50

SALATDRESSINGS

Italienisch ✕ ✕ | Französisch ✕ | Balsamico ✕ ✓ | Senf-Honig ✕ ✓

SUPPEN

Curry-Kokosnuss-Suppe ✓ ✕	15
indische Schärfe kandierter Ingwer veganes Joghurt	
Kürbis Schaumsuppe ✕	15
Hausgeräucherter Lachs Kürbiskernöl	

VEGETARISCH UND VEGAN

Handgemachte indische Samosa ✓	29
Blumenkohl Erbsen Kartoffeln Curry Basmatireis Mango-Chutney	
Hausgemachte Kartoffel Nocken ✓	als Hauptgang 31
Champignons Gorgonzola Baumnüsse Spinat	als Vorspeise 23
Handgemachte Teigtaschen ✓	als Hauptgang 33
Kürbis Ricotta Marroni Wurststreifen	als Vorspeise 25

AUS DEM MEER

Sautierter Wolfsbarsch	41
Rollgerste Kürbis Thymianschaum	
Gebratenes Lachsfilet ✕	43
Handgemachte Kartoffel Nocken Federkohl Herbsttrüffel	

KLASSIKER

Chateaubriand «Bad Bubendorf» ab 2 Personen in 2 Gängen pro Person 69
saftiges, doppeltes Schweizer Rindsfilet (500g) aus dem Ofen
Sauce Bearnaise | hausgemachter Kalbsjus | Pommes frites

für dieses Gericht benötigen wir 40 Minuten Zubereitungszeit
für eine maximale Gaumenfreude

Grilliertes Rindsfilet  180g 52
Kartoffelgratin | Ofengemüse | Herbsttrüffel Jus 250g 58

Rindsentrecôte «Bad Bubendorf» 180g 49
Pommes Frites | Gemüse | hausgemachte Café de Paris Butter

Kalbsgeschnetzeltes Portion 47
Champignonrahmsauce | hausgemachte Butterrösti kleine Portion 39

Wiener Kalbsschnitzel  48
Pommes Frites | Gemüse | Preiselbeeren

Kalbs Cordon bleu 49
gefüllt mit rezentem Baselbieter Bergkäse | Burgunderschinken |
Pommes frites | Gemüse

Gefüllte Pouletbrust Roulade 39
Bandnudeln | Kürbisgemüse | Federkohl | Kräuterrahmsauce

«Bad Bubendorf» Bauernbratwurst 180 g 29
Hausgemachte Butterrösti | Herbstgemüse | Zwiebelsauce

Tatar «Bad Bubendorf» 37
mit Toast und Butter serviert | mild, medium oder feurig
ganz nach Ihren Wünschen zubereitet

auf Wunsch mit frischem Eigelb + 1.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados + 4.50

HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz

Entfernung: 

FISCH

Saibling	Zentralschweiz (LU, ZU)
Lachs	Norwegen, Aquakultur
Rauchlachs	Norwegen, Aquakultur
Felchenfilet	Vierwaldstättersee

REGIONALE PARTNER & PRODUZENTEN

Eier & Kartoffeln	Neuhof Liestal	-1.9 km-
Diverse Tomaten/ Peperoni	Hofgut Obere Wanne	-1.9 km-
Milchprodukte	Miba Genossenschaft	-24.9 km-
Fleisch & Fleischerzeugnisse	Metzgerei Grauwiler, Basel	-24.4 km-
	Jenzer, Arlesheim	-14 km-
	Merat, Basel	-26.2 km-
Fisch & Meeresfrüchte	Seinet Comestible, Luzern	-76.2 km-
	Bianchi AG, Zufikon	-72.9 km-
	Merat, Basel	-26.2 km-
Brot-/ Backwaren	Finkbeiner, Liestal	-1.9 km-
	Bangeter, Lausen	-2 km-
Balance Honig	Meisterschwanden	-66.5 km-



Zutaten aus der Region, vom Produzenten direkt in unsere Küche geliefert.
Überallfällige Allergene informiert Sie unser geschulten Servicemitarbeitende.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: medium rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.