



Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe *	CHF	7.00 / Solo	10.00
Bouillon nature	CHF	7.00 / Solo	10.00
Bouillon mit Sherry ⁰	CHF	9.00 / Solo	12.00
Bouillon mit Ei ^C	CHF	9.00 / Solo	12.00
Bouillon mit frischen Flädli ^C	CHF	11.00 / Solo	14.00

Salate

Bunter Blattsalat	CHF	9.00 / Solo	12.00
Bunt gemischter Salat	CHF	10.50 / Solo	14.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons ^{ACG*}	CHF	13.50 / Solo	16.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen ^{D*}	CHF	18.50 / Solo	21.50
Nüsslisalat mit Speckwürfel und Croûtons ^{AG*}	CHF	16.50 / Solo	19.50
Tomatensalat mit Zwiebeln *	CHF	12.50 / Solo	16.00
Grosser Salatteller mit Ei und Melonenschnitz ^{C*}	CHF		25.00

Kalte Vorspeisen

Mild geräucherter schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter, Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln ^{ACDGO}	CHF		23.00
Rindstatar mit Toast und Butter Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und einem Eigelb ^{ACGMO}	CHF		23.00
Crevetten (VN)-Cocktail an einer Cocktailsauce mit Ananasscheibe und Pfirsichschnitz garniert, Toast und Butter ^{ABCGMO}	CHF		20.50
Morchel Terrine mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Birnenbrot ^{ABCGMO}	CHF		20.50

Warme Vorspeisen

Weinbergschnecken (FR) gratiniert mit hausgemachtem Café de Paris ^{ACGOR}			
	6 Stück CHF	19.50 / 12 Stück	CHF 30.50
Spezial Riesen Knoblauchbrot zum Apéro ^{AG}	CHF		12.50
4 Riesen Crevetten «Provençale» (Asia) mit vielen Kräutern und Gemüsewürfeli ^{BD}	CHF		20.50
Gebackener Camembert gespickt mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot ^{ACG}	CHF		18.50
Handgemachte Ravioli mit Artischocken und Ricotta gefüllt in Butter geschwenkt ^{ACG}	CHF		19.00

*Sämtliche Deklarationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite



Währschafes

Hausgebackener Ofen-Fleischkäse von der Metzgerei Ziegler

mit Brot ^{AGLMO}	CHF	18.50
mit Pommes frites	CHF	22.00
mit Kartoffelsalat ^{CGLMO}	CHF	22.00
zusätzlich 2 Spiegeleier ^{CG}	plus CHF	3.00

Riesen Kalbsbratwurst 200g mit Brot ^{AGLO}

mit Pommes frites oder frischem Kartoffelsalat ^{CMO}	CHF	17.00
mit goldbrauner Rösti ^G	CHF	22.00
auf Wunsch mit Zwiebelsauce ^{ALO}	Zuschlag CHF	24.00
		3.00

Wiediker Rostbratwurst «Wiedikerli» 80g

aus der Traditionsmetzgerei Keller am Manesseplatz

2 Stück mit Pommes-Frites	CHF	20.00
2 Stück mit Weissweinsrisotto	CHF	21.00
2 Stück auf buntem Salatteller	CHF	21.00
1 Stück mehr	plus CHF	4.00

Heisses Siedfleisch am Stück vom Hohrücken

mit Meerrettichschaum, Salzkartoffeln und Bouillon Gemüse ^{GL}	CHF	36.50
mit Meerrettichschaum und Kartoffelsalat ^{ACGLMO}	CHF	34.50

Capuns «Val Lumnezia» (20 Min.) Mangoldblätter

gefüllt mit Rohschinken, Speck, Landjäger und Spätzliteig mit Bergkäse und brauner Butter im Ofen überbacken ^{ACG}	CHF	33.00
--	-----	-------

Hausgemachte «Quiche Lorraine» (20 Min.)

Rassiger Speck-Zwiebel-Gruyèrekäsekuchen ^{ACG}	Solo CHF	17.50
mit bunt gemischtem Salat *	CHF	25.00

Vegetarisch

Vegi Capuns (20 Min.) Mangoldblätter

gefüllt mit Spätzliteig und Gemüse mit Bündler Bio Bergkäse und brauner Butter im Ofen überbacken ^{ACG}	CHF	33.00
---	-----	-------

Reichhaltiger Gemüseteller mit Spiegelei ^{CG}

CHF 27.00

Raclette Teller «Muggenbühl» Geschwellte Kartoffeln

mit 200g Raclettekäse überbacken, garniert mit Silberzwiebeln und Essiggurken ^O	CHF	26.00
---	-----	-------

Handgemachte Ravioli mit Artischocken und Ricottafüllung

in Butter geschwenkt (oder Olivenöl) ^{ACG}	CHF	33.50
---	-----	-------



Schweinefleisch

Schweinschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites	100g	CHF	24.00
paniert oder natur ^{AC}	200g	CHF	28.00
Schweinschnitzel vom Nierstück auf buntem Salatteller	100g	CHF	24.50
paniert oder natur ^{AC*}	200g	CHF	28.50
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce	100g	CHF	25.00
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGL}	200g	CHF	29.00
Schweinsfiletmédaille an Morchelrahmsauce	120g	CHF	34.00
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGL}	180g	CHF	39.00
Morchelrahmsauce supplement ^{AG}		CHF	4.00
Schweinsfilet «Indische Art» an rassischer Currysauce	120g	CHF	34.00
garniert mit frischen Früchten, Trockenreis ^{AG}	180g	CHF	39.00
Schweinskotelett «Mailänder Art» 300g paniert mit Grana Padano oder			
normal paniert oder natur mit hausgemachtem Café de Paris überbacken			
mit Pommes frites ^{AC}		CHF	35.50
auf Weissweinsrisotto ^{GO}		CHF	38.50
auf buntem Salatteller [*]		CHF	38.50
Bauern Schweinskotelett (mit Schwarte) ca. 300g			
mit hausgemachtem Café de Paris überbacken			
mit Pommes frites ^{ACL}		CHF	35.50
auf Weissweinsrisotto ^{GO}		CHF	38.50
auf buntem Salatteller [*]		CHF	38.50
Schweinsfiletstreifen «Madagaskar» an Pfefferrahmsauce			
im Reisring ^{AGL}		CHF	39.00
Schweinssteak «Café de Paris» 250g mit Pommes frites ^{ACL}		CHF	34.50
Spätzlitopf «Muggenbühl» Schweinsfilet-Médaille			
auf hausgemachten Spätzli mit Champignon-Rahmsauce			
und Raclettekäse überbacken ^{ACGL}		CHF	42.50
Ganze Schweinshaxe			
Riesen Schweinshaxe (ohne Schwarte) im Ofen knusprig gebraten (20.Min)			
auf Wunsch mit Rotwein-Biersauce			
mit Brot		CHF	22.50
mit Pommes-Frites oder Kartoffelsalat		CHF	27.50
mit Weissweinsrisotto oder auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz		CHF	29.50



*Sämtliche Deklarationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite



Kalbfleisch

Kalbswienerschnitzel vom Bäggli	120g	CHF	38.00
Pommes frites und Gemüse ^{ACGO}	180g	CHF	44.00
oder auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz *			
Riesen Kalbswienerschnitzel «Muggenbühl» Solo ^{ACGO}	200g	CHF	36.50
mit täglich frischem Kartoffelsalat oder Pommes frites ^{ACMO}		CHF	41.50
mit gemischtem Salat *		CHF	42.50
mit Gemüse ^G		CHF	44.50
mit Preiselbeeren plus		CHF	3.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce			
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGLO}	180g	CHF	48.00
Morchelrahmsauce supplement ^{AG}		CHF	4.00
Kalbssteak an feiner Whiskyrahmsauce			
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGLO}	180g	CHF	48.00
Kalbssteak mit Butter und frischem Salbei			
auf Weissweinsrisotto ^{AGLO}	180g	CHF	48.00
Kalbssteak mit einer Rosette Café de Paris			
auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz ^{CGM*}	180g	CHF	48.00
Kalbsschnitzel vom Bäggli an Rahmsauce	120g	CHF	39.50
mit frischen Champignons, Nudeln mit Brösmeli ^{ACGLO}	180g	CHF	45.50
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli «Zürcher Art»			
an sämiger Rahmsauce mit Champignons, goldbraune Rösti ^{AGLO}	180g	CHF	47.00
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli «Casimir»			
an rassisiger Currysauce garniert mit frischen Früchten, im Reisring ^{AGLO}	180g	CHF	47.00
Kalbskotelett ca.300g. «Mailänderart» paniert mit Grana Padano oder natur, mit Butter und Salbei, Weissweinsrisotto ^{GO}		CHF	49.50
Geschnetzelte Kalbsleber «Venezianische Art»			
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und goldbrauner Rösti ^G oder auf Nüsslisalat ^{AG}		CHF	39.00



Schweizer Pouletfleisch

Pouletbrust an Rahmsauce

mit frischen Champignons, Nudeln und Brösmeli ^{ACGLO} CHF 31.50

Pouletbrust «Balsamico»

mit Aceto Balsamicosauce, Weissweinrisotto ^{AGLO} CHF 31.50

Pouletbruststreifen an rassisger Currysauce

mit frischen Früchten garniert, im Reisring ^{AGLO} CHF 31.50

Pouletbrust gebraten mit hausgemachtem Café de Paris

auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz ^{ACGLO*} CHF 31.50

Pouletbrust paniert

auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz ^{ACG*} CHF 31.50

Pouletbruststreifen gebraten auf buntem Blattsalat

mit frischen Champignons und Melonenschnitz (Saison) * CHF 31.50

Ganzes Mistchratzerli ca. 550g im Ofen knusprig gebraten (Wartezeit ca. 30 Min.)

Solo ^{DMO} CHF 37.00

mit Pommes frites CHF 42.00

mit Weissweinrisotto ^{GO} CHF 44.00

mit buntem gemischtem Salat * CHF 44.00

mit Gemüse ^G CHF 45.00



Muggenbühl Spezialitäten

Kalbsschnitzel «Muggenbühl» gefüllt mit Rohschinken

und Cantadou auf Rotweinsauce
mit frischen Champignons, Weissweinrisotto ^{AGLO} CHF 50.50

Hausgemachte Kalbshackbraten (ohne Schweine Fleisch)

an kräftiger Rotweinsauce, frischer Kartoffelstock CHF 35.50

Spiess mit Schweinsfiletmedaillon, gedörrte Zwetschgen,

im Speckmantel, Peperoni, flambiert mit Cognac
Pommes-Frites, Gemüse garnitur CHF 49.50



Lammfleisch

Lamm Entrecôte rosa gebraten (NZL)

gratiniert mit hausgemachtem Café de Paris,
Weissweinsrisotto ^{CGLO}

CHF 44.00

Lammwürfel vom Entrecôte (NZL) «Provençale»

mit frischen Kräutern, auf grossem buntem Blattsalat ^{G*}

CHF 44.00

Médailon vom Lamm Entrecôte (NZL) im Speckmantel
mit Weissweinsrisotto ^{GLO}

CHF 44.00

Fein's Fleisch vom Grill

(serviert mit unserer Haus-Kräuterbutter) ^{CGLO}

CH Entrecôte	ca. 200g	CHF	39.50
CH Rindsfilet	ca. 250g	CHF	46.50
CH Rindsfilet	ca. 150g	CHF	38.50
CH-Schweinskotelett	ca. 300g	CHF	29.50
CH Bauern Schweinskotelett (mit Schwarte)	ca. 300g	CHF	29.50
CH-Schweinssteak	ca. 250g	CHF	29.50
CH-Kalbschnitzel	ca. 200g	CHF	43.00
CH-Kalbssteak	ca. 200g	CHF	43.00
CH Rindshohrückensteak	ca. 300g	CHF	39.50
Wolowina Rinds-Steak eine polnische Spezialität	ca. 500g	CHF	51.00

Beilagen:

Alumettekartoffeln oder Pommes frites oder Kartoffelkroketten ^{ACG}	CHF	8.00
Tagesgemüse frisch vom Markt ^G	CHF	12.00
Butternudeln ^{ACG}	CHF	8.00
Trockenreis ^G	CHF	8.00
Goldbraune Rösti ^G	CHF	10.00
Weissweinsrisotto ^{GO}	CHF	10.00
Spätzli ^{ACG}	CHF	9.00
Morchelrahmsauce ^{AG}	CHF	4.00



Fisch

Spezial Egli-Chnusperli (EU) Sauce Tartare	
mit Pommes frites ^{ACDMO}	CHF 33.50
auf buntem Salatteller *	CHF 35.50
im Chörbli	CHF 33.50
Schweizer Eglifilet gebraten mit in Butter geröteten Mandeln, Salzkartoffeln und Blattspinat ^{ACDFGMO}	CHF 49.50
Thunfischsteak (PH) rosa gebraten mit in Butter sautierten rosa Pfefferkörnern, Schnittlauchkartoffeln oder Gemüsereis ^{ADFGMO}	CHF 35.50
Zanderfilets (IS) meunière oder gebacken, Sauce Tartare Salzkartoffeln oder Gemüsereis ^{ACDFGMO}	CHF 39.00
nur mit Gemüse vom Markt ^{ACDFGMO}	CHF 43.00
Zanderfilets (IS) pochiert an Weisswein-Safransauce Salzkartoffeln oder Gemüsereis ^{DFGO}	CHF 39.00
nur mit Gemüse vom Markt ^{DFGO}	CHF 43.00
Cordon-bleu vom Zanderfilet (IS) / (20 Min.) gefüllt mit Rauchlachs und Cantadou (nicht paniert) Salzkartoffeln oder Gemüsereis ^{ADFGO}	CHF 45.00
nur mit Gemüse vom Markt ^{ADFGO}	CHF 49.00
Fischteller «Muggenbühl» Quartett – in Butter gebratene Fischfilets Forelle, Saibling, Zander und Lachsforelle (IS/EU) mit Sauce Tartare mit buntem Blattsalat ^{ACDFGMO*}	CHF 45.00
mit Salzkartoffeln oder Gemüsereis ^G	CHF 45.00
mit Gemüse vom Markt ^G	CHF 48.00
Riesencrevetten (ohne Schale) «Provençale» (Asia) mit vielen Kräutern und Gemüsewürfeln, Weissweinrisotto oder auf grossem Nüsslisalat ^{DFMO*}	CHF 41.00
Ganze Schweizer Forelle (30 Min.) in Butter gebraten, Schnittlauchkartoffeln ^{ADFMO}	CHF 38.50





Kalte Speisen

Schottischer Rauchlachs mild geräuchert mit Toast, Butter, Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln ^{ACDGO}		CHF 34.50
	Kl. Port.	CHF 28.50
Rindstatar mit Toast und Butter, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, 1 Eigelb ^{ACGLMO}	Kl. Port.	CHF 32.50
zusätzlich mit Cognac oder Calvados	plus	CHF 7.00
Morchel-Terrine mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Birnenbrot		CHF 28.00
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken ^{GO}		CHF 31.00
Muggenbühlerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernschinken, Salami, Speck und Käse ^{CGO}		CHF 31.00
Schwarz geräucherter Speck (200g) fein geschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken ^O		CHF 26.50
Hausgebackener Ofenfleischkäse kalt , fein geschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken ^{AGLMO}		CHF 19.00
Hausgebackener Ofenfleischkäse kalt (200g) , am Stück mit Zwiebelringen und Essiggurken ^{AGLMO}		CHF 19.00
Siedfleisch kalt (250g) , am Stück mit Meerrettichschaum und Zwiebelringen ^{GL}		CHF 30.00
Siedfleisch kalt (250g) , am Stück mit täglich frischem Kartoffelsalat ^{CGLMO}		CHF 34.50
Siedfleischsalat mit Zwiebeln ^{CLO*}	garniert	CHF 29.50
	einfach	CHF 23.50
Wurstsalat mit Riesen-Cervelat und Zwiebeln ^{CO*}	garniert	CHF 25.50
	einfach	CHF 17.50
Wurst-Käsesalat mit Gruyère und Zwiebeln ^{CO*}	garniert	CHF 26.50
	einfach	CHF 20.50
Käsesalat mit Gruyère und Zwiebeln ^{CO*}	garniert	CHF 26.50
	einfach	CHF 20.50
Thonsalat mit Zwiebeln ^{CDO*}	garniert	CHF 26.50
	einfach	CHF 20.50
Bauernsandwiches		
Bauernschinken, Salami, Fleischkäse, Käse ^{AGLMO}		CHF 9.50
Bündnerfleisch ^{AGO}		CHF 11.50
Roastbeef im Sommer ^{ACMO}		CHF 13.50

*Sämtliche Deklarationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite