Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe *	CHF	7.00	/ Solo	10.00
Bouillon nature	CHF	7.00	/ Solo	10.00
Bouillon mit Sherry O	CHF	9.00	/ Solo	12.00
Bouillon mit Ei C	CHF	9.00	/ Solo	12.00
Bouillon mit frischen Flädli C	CHF	10.00	/ Solo	13.00

Salate

Bunter Blattsalat	CHF	8.50	/ Solo	11.50
Bunt gemischter Salat	CHF	10.00	/ Solo	13.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons ACG*	CHF	13.00	/ Solo	16.00
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen D*	CHF	18.00	/ Solo	21.00
Nüsslisalat mit Speckwürfel und Croûtons AG*	CHF	16.00	/ Solo	19.00
Tomatensalat mit Zwiebeln *	CHF	12.00	/ Solo	15.00
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 19.50

Warme Vorspeisen

Weinbergschnecken (FR) gratiniert mit hausgemachter Café de Paris ACGOR
6 Stück CHF 18.50 / 12 Stück CHF 29.50

Grünschalen Muscheln (GL) gratiniert AGOR
6 Stück CHF 16.50 / 12 Stück CHF 26.50

Spezial Riesen Knoblauchbrot zum Apéro AG CHF 12.00

4 Riesen Crevetten «Provençale» (Asia)
mit vielen Kräutern und Gemüsewürfeli BD CHF 19.50

Gebackener Camembert gespickt mit Knoblauch und Rosmarin,
serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot ACG CHF 18.00

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

Währschaftes

Riesen Kalbsbratwurst 200g mit Brot [AGLO]		CHF	17.00
mit Pommes frites oder frischem Kartoffelsalat [CMO]		CHF	21.00
mit goldbrauner Rösti [G]		CHF	23.00
auf Wunsch mit Zwiebelsauce [ALO]	Zuschlag	CHF	2.50
Heisses Siedfleisch am Stück vom Hohrücken			
mit Meerrettichschaum, Salzkartoffeln und 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
Vegi Capuns (20 Min.) Mangoldblätter			
gefüllt mit Spätzliteig und Gemüse mit Bünder Bio Bergkäse			
und brauner Butter im Ofen überbacken [ACG]		CHF	33.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit Spiegelei [CG]		CHF	27.00
Hausgemachte «Quiche Lorraine» (20 Min.)			
Rassiger Speck-Zwiebel-Gruyèrekäsekuchen [ACG]	Solo	CHF	17.50
mit bunt gemischtem Salat [*]		CHF	25.00
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

Spaghetti

«Alaska» mit Rauchlachsstreifen (GB), Kräutern, Whisky,		
verfeinert mit Rahm [ACDG]	CHF	31.50
«Padrone» mit Kalbsgeschnetzeltem, Basilikum,		
Tomatensauce, verfeinert mit Rahm [ACGO]	CHF	34.50
«Alla Cinque» mit Parmesan, Kräutern		
und Tomatensauce verfeinert mit Rahm [ACGO]	CHF	25.50
«Aglio & Olio» mit Knoblauch, Peperoncini,		
Kräutern und Olivenöl [ACG]	CHF	25.50
«Feuer und Flamme» (sehr scharf) mit Knoblauch, Peperoni,		
Habanero Chili, verfeinert mit Café de Paris [ACGO]	CHF	25.50
«Bolognese» mit feinem Rindsgehacktem [ACLO]	CHF	27.00

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

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites	100g	CHF	23.50
paniert oder natur [AC]	200g	CHF	27.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück auf buntem Salatteller	100g	CHF	24.00
paniert oder natur [AC*]	200g	CHF	28.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	100g	CHF	25.00
Nudeln mit Brösmeli [ACGL]	200g	CHF	29.00
Schweinsfiletmédaillon an Morchelrahmsauce	120g	CHF	33.00
Nudeln mit Brösmeli [ACGL]	180g	CHF	38.00
Schweinsfilet «Indische Art» an rassiger Currysauce	120g	CHF	33.00
garniert mit Früchten, Trockenreis [AG]	180g	CHF	38.00
Schweinskotelett «Mailänder Art» 300g paniert mit Parmesan			
mit Pommes frites [AC]		CHF	35.50
auf Weissweinrisotto [GO]		CHF	38.50
auf buntem Salatteller [*]		CHF	38.50
Schweinskotelett paniert oder natur 300g			
mit hausgemachter Café de Paris überbacken			
mit Pommes frites [ACDL]		CHF	35.50
auf Weissweinrisotto [GO]		CHF	38.50
auf buntem Salatteller [*]		CHF	38.50
Bauern Schweinskotelett (mit Schwarte) ca. 300g			
mit hausgemachter Café de Paris überbacken			
mit Pommes frites [ACL]		CHF	35.50
auf Weissweinrisotto [GO]		CHF	38.50
auf buntem Salatteller [*]		CHF	38.50
Schweinsfiletstreifen «Madagaskar» an Pfefferrahmsauce			
im Reisring [AGL]		CHF	38.00
Schweinssteak «Café de Paris» 250g mit Pommes frites [ACL]		CHF	34.50
Spätzlitopf «Muggenbühl» Schweinsfilet-Médaillon			
auf hausgemachten Spätzli mit Champignon-Rahmsauce			
und Raclettekäse überbacken [ACGL]		CHF	42.50

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

Kalbfleisch

Kalbswienerschnitzel vom Bäggli	120g	CHF	37.00
Pommes frites und Gemüse ACGO	180g	CHF	43.00
oder auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz *			
Riesen Kalbswienerschnitzel «Muggenbühl» Solo ACGO	200g	CHF	35.50
mit täglich frischem Kartoffelsalat oder Pommes frites ACMO		CHF	40.50
mit gemischtem Salat *		CHF	41.50
mit Gemüse G		CHF	43.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce			
Nudeln mit Brösmeli ACGLO	180g	CHF	47.00
Morchelrahmsauce supplement AG		CHF	4.00
Kalbssteak an feiner Whiskyrahmsauce			
Nudeln mit Brösmeli ACGLO	180g	CHF	47.00
Kalbssteak mit Butter und frischem Salbei			
auf Weissweinrisotto AGLO	180g	CHF	47.00
Kalbssteak mit einer Rosette Café de Paris			
auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz CGM*	180g	CHF	47.00
Kalbsschnitzel vom Bäggli an Rahmsauce	120g	CHF	39.50
mit frischen Champignons, Nudeln mit Brösmeli ACGLO	180g	CHF	45.50
Kalbsschnitzel «Muggenbühl» gefüllt mit Rohschinken			
und Cantadou auf Rotweinsauce			
mit frischen Champignons, Weissweinrisotto AGLO		CHF	50.50
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli «Zürcher Art»			
an sämiger Rahmsauce mit Champignons,			
goldbraune Rösti AGLO	180g	CHF	46.00
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli «Casimir»			
an rassiger Currysauce garniert mit Früchten,			
im Reisring AGLO	180g	CHF	46.00
Geschnetzelte Kalbsleber «Venezianische Art»			
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und goldbrauner Rösti G		CHF	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber «Venezianische Art»			
mit frischen Kräutern, Zwiebeln auf Nüsslisalat AG		CHF	39.00

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

Schweizer Pouletfleisch

Pouletbrust an Rahmsauce mit frischen Champignons, Nudeln und Brösmeli ACGLO		CHF	29.50
Pouletbrust «Balsamico» mit Aceto Balsamicosauce, Weissweinrisotto AGLO		CHF	31.50
Pouletbruststreifen an rassiger Currysauce mit Früchten garniert, im Reisring AGLO		CHF	31.50
Pouletbrust gebraten mit hausgemachter Café de Paris auf buntem Salatteller 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

Muggenbühl Spezialitäten

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

Solo DMO		CHF	36.00
mit Pommes frites		CHF	40.50
mit Weissweinrisotto GO		CHF	42.50
mit buntem gemischtem Salat *		CHF	42.50
mit Gemüse G		CHF	43.50

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

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

Lammfleisch

Lamm Entrecôte rosa gebraten (NZL) gratiniert mit hausgemachter Café de Paris, Weissweinrisotto [CGLO]	CHF	43.00
Lammwürfel vom Entrecôte (NZL) «Provençale» mit frischen Kräutern, auf grossem buntem Blattsalat [G*]	CHF	43.00
Médaillon vom Lamm Entrecôte (NZL) im Speckmantel mit Weissweinrisotto [GLO]	CHF	43.00

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 Kalbsschnitzel	ca. 200g	CHF	43.00
CH Kalbssteak	ca. 200g	CHF	43.00
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
Weissweinrisotto [GO]	CHF	10.00
Spätzli [ACG]	CHF	9.00
Morchelrahmsauce [AG]	CHF	4.00

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

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
Thunfischsteak (PH) rosa gebraten mit in Butter sautierten rosa Pfefferkörnern, Schnittlauchkartoffeln oder Gemüsereis ADFGMO	CHF	34.50
Zanderfilets (IS) meunière oder gebacken, Sauce Tartare Salzkartoffeln oder Gemüsereis ACDFGMO	CHF	39.00
Zanderfilets (IS) meunière oder gebacken, Sauce Tartare nur mit Gemüse vom Markt ACDFGMO	CHF	42.00
Zanderfilets (IS) pochiert an Weisswein-Safransauce Salzkartoffeln oder Gemüsereis DFGO	CHF	39.00
Zanderfilets (IS) pochiert an Weisswein-Safransauce nur mit Gemüse vom Markt DFGO	CHF	42.00
Cordon-bleu vom Zanderfilet (IS) / (20 Min.) gefüllt mit Rauchlachs und Cantadou (nicht paniert) Salzkartoffeln oder Gemüsereis ADFGO	CHF	45.00
Cordon-bleu vom Zanderfilet (IS) / (20 Min.) gefüllt mit Rauchlachs und Cantadou (nicht paniert) nur mit Gemüse vom Markt ADFGO	CHF	48.00
Fischteller «Muggenbühl» Quartett – in Butter gebratene Fischfilets Forelle, Saibling, Zander und Lachsforelle (IS/EU) mit Sauce Tartare		
auf 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 Forelle vom Kundelfingerhof (CH) / (30 Min.) in Butter gebraten, Schnittlauchkartoffeln ADFMO	CHF	38.50

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

Kalte Speisen

Schottischer Rauchlachs mild geräuchert mit Toast, Butter,		CHF	34.50
Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln ACDGO	Kl. Port.	CHF	28.50
Rindstatar mit Toast und Butter,		CHF	31.50
Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, 1 Eigelb ACGLMO	Kl. Port.	CHF	27.50
zusätzlich mit Cognac oder Calvados	plus	CHF	7.00
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken GO		CHF	30.00
Muggenbühlteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernschinken, Salami, Speck und Käse CGO		CHF	30.00
Schwarz geräuchter Speck (200g) fein geschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken O		CHF	26.50
Schwarz geräuchter Speck (200g) am Stück 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	33.50
Siedfleischsalat mit Zwiebeln CLO*	garniert	CHF	29.50
	einfach	CHF	23.50
Wurstsalat mir 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	9.00
Bünderfleisch AGO	CHF	11.50
Roastbeef im Sommer ACMO	CHF	13.50

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