

# Herzlich willkommen im BUBO

Mit viel Hingabe und Kreativität kreieren wir für Sie monatlich ein 5-Gänge Menü.  
Stellen Sie die Gänge auch einzeln nach Herzenslust und nach Ihrem Geschmack zusammen.

Bei den Produkten achten wir besonders auf Saisonalität und berücksichtigen  
möglichst regionale Bauern und Lieferanten. Auch ist sonst fast alles aus der  
Schweiz, ganz sicher Fleisch, Fisch und Geflügel. Hier machen wir keine Ausnahme.

Geniessen Sie zudem erlesene Weine von Schweizer-Winzer:innen, die sich für eine  
nachhaltige Produktion engagieren.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen verzaubern.

Menü 5-Gang CHF 89

Menü 4-Gang CHF 79

Menü 3-Gang CHF 69

## Unsere Lieferanten:

|                  |  |
|------------------|--|
| Gemüse:          | Biohof Fluofeld, Oberarth<br>Mundo AG, Rothenburg                        |
| Rindfleisch:     | Zuchtbetriebe IG Swiss-Dexter, LU, UR, ZH                                |
| Schweinefleisch: | Erzeugergemeinschaft Ueli-Hof Bio-Metzgerei, Ebikon                      |
| Lachsforelle:    | Brüggli Forellen, Sattel   |
| Shrimps:         | SwissShrimps AG, Rheinfelden   |
| Käse:            | Käserei Chäserenholz, Rigi<br>Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht am Rigi |
| Schokolade       | Felchlin, Ibach  |
| Früchtebrot      | Bäckerei Pfenniger, Goldau   |
| Brot:            | Romer's Hausbäckerei, Benken   |

## Menü Oktober

### 1-Gang

Mischpilz Raviolo,  
gebratene und gepickelte Waldpilze  
Lauchstroh, gegrilltes Lauchöl, fermentierte Pilzsauce, Parmesanchip

### 2-Gang

Swiss Dexter Rindstartar  
SwissShrimp, Krustentiercreme  
Krustentiervinaigrette  
Brotchip, frittierte Kapern, Kerbel-Dill Öl

Auberginen Tatar  
Wildkräutersalat, Chili-Knusper  
Grünsaat-Vinaigrette  
Miso Mayo, Brotchip

### 3-Gang

Zander confiert  
aus dem Lago Maggiore  
Kerbel, Dill, Nüsslisalat, Haselnüsse  
Portwein Beurre Blanc, Dillöl, Aioli

Gegrillter Lauch  
Kerbel, Dill, Nüsslisalat,  
Haselnüsse  
Portwein Beurre Blanc, Dillöl, Aioli

### 4-Gang

Rosa gebratener Rehrücken  
Zimtjus  
Preiselbeermarmelade, sautierte  
Rosenkohlblätter, Orangenconfit  
Himbeer Rotkohl, Kartoffelklösse mit  
Semmelbrösel

Geschmorte Sellerie  
Vegi Zimtjus  
Preiselbeermarmelade, sautierte  
Rosenkohlblätter, Orangenconfit  
Himbeer Rotkohl, Kartoffelklösse mit  
Semmelbrösel

### 5-Gang

Weisses Schokoladenmousse  
marinierte Brombeeren, Brombeersorbet  
Schokoladenhippe, Brombeersud, Estragonöl

*oder*

Variation von Rigi Alp-Käse  
Aprikose, Fruchtbrot