

Bü's Chickeria

*Wir servieren Ihnen eine feine, zarte Pouletbrust
aus der Schweiz in verschiedenen Variationen:*

di Mediterran:

mit Salbei gebraten

S.G. 39.00

auf feinem Ratatouille und Kräuterrjus

die Urchig:

überbacken mit feiner Käsemasse

AT 42.00

(für Kalorienbewusste.....)

di Exotisch:

im Sesam paniert

AT 41.00

mit leicht pikanter Currysauce

di "Bü'sisch":

mit Basilikumbutter

AST 39.50

d' Späck-weg-Variante:

im Olivenöl gebraten

AHT 37.00

mit einer Schüssel Salat dazu

Alexanders Klassiker

<i>Rindstatar (CH) "PaLü"</i>		27.00
<i>mit Brottooscht</i>	<i>AT</i>	42.00
<i>Bü'sisches Cordon Bleu (CH)</i>		55.00
<i>(unser CB kann auch zu Grand Slam Titeln führen)</i>	<i>ACG</i>	
<i>Orecchiette "Don Carlito"</i>		22.50
<i>mit Salsiccia (CH), Olivenöl und Rosmarin</i>	<i>AT</i>	38.00
<i>Zürich-Geschnetzeltes (CH)</i>		47.00
<i>an Champignon-Rahmsauce mit Röschti</i>	<i>AGT</i>	
<i>Zarte Kalbsleber Veneziana (CH)</i>		44.00
<i>mit Röschti</i>	<i>AGT</i>	
<i>... immer dienstags</i>		
<i>Alexanders Hackbraten (CH)</i>		43.00
<i>mit Gummelistunggis</i>	<i>ACT</i>	
<i>... immer donnerstags</i>		

Buon Appetito!

Eure Bü'sianer

Wenn Speis und Trank "heiraten"

Weissweinschaum-Suppe
mit gerösteten Croutons

AGST

16.50

~~~

Kurz gebratene St. Jakobsmuscheln  
mit feiner Chorizo-Mayonnaise  
auf Belugalinsen

AGST

26.50

42.00

~~~

Saftige Pouletbrust mit Salbei gebraten
auf feinem Ratatouille mit Kräutertjus

GMST

33.50

43.50

~~~

Feine Rohmilchkäse-Selektion  
von unserer C.Q. Nicole

G

18.00

~~~

Portweinzwetschgen mit Zimtglacé
und gerösteten Pinienkernen

AG

16.50

Begleitet wird diese "Hochzeit" von Bü'sischen Weinen!

5-Gang-Menü mit je 1 dl Wein 168.00

4-Gang-Menü mit je 1 dl Wein 145.00

3-Gang-Menü mit je 1 dl Wein *chli günschtiger*

Süsse Versuchungen

<i>Vermicelles Don Renato mit Meringue, Vanilleglacé und Sahnehäubchen</i>	G	14.50
<i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Suur-Rahm-Glacé</i>	AG	17.50
<i>Guguseli Tabitha mit Suurrahmglacé, Streuli's Cassislikör, Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer</i>	CG	13.50
<i>Hausgemachter Bü'sischer Eiscafé mit Amaretto und Schlagobers</i>	CG	14.00
<i>Tarte Tatin mit Vanilleglacé</i>	AG	16.50

Für unsere Auswahl an Sorbets und Glacés fragen Sie bitte Robin, Annamaria, Sina, Nicole oder Jeffrey... nur nicht den Bü...

Weinauswahl

zur Hochzeit von Speis und Trank

	1 dl	7 dl	ü/Gasse
<i>Alissia Victoria 2015</i> (Garganega) <i>Roberto Anselmi, Veneto</i> ~~~	9.70	66.00	28.50
<i>El Camino by Peregrino 2013</i> (Mencia) <i>Bodegas Godelia, Bierzo</i> ~~~	11.00	75.00	23.00
<i>Quadrato 2013</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Az Agr. I Cipressi, Toscana</i> ~~~	12.20	84.00	36.00
<i>Beliz 2014</i> (Grenache, Merlot) <i>Domaine St. Eugène, Languedoc</i> ~~~	11.60	79.00	45.00
<i>Château Suduiraut 2004</i> <i>1er Cru Classé, Sauternes</i>	18.00	125.00	69.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Legende der allergenen Stoffe:

<i>A</i>	<i>glutenhaltige Getreide</i>
<i>B</i>	<i>Krebse</i>
<i>C</i>	<i>Eier</i>
<i>D</i>	<i>Fische</i>
<i>E</i>	<i>Erdnüsse</i>
<i>F</i>	<i>Sojabohnen</i>
<i>G</i>	<i>Milch (Laktose)</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie</i>
<i>M</i>	<i>Senf</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen</i>
<i>R</i>	<i>Weichtiere</i>
<i>S</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>T</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>Z</i>	<i>Lauch</i>