



bim buume
s c h ö n l o k a l

menüvorschläge

gasthaus bim buume
4806 wikon

das restaurant in der region
mit der ganz speziellen note

telefon 062 751 03 13
www.bimbuume.ch

essen@bimbuume.ch

geschätzter gast

es ist uns eine grosse freude, ihnen unseren menüvorschlag zu überreichen. in diesem finden sie verschiedene anregungen für ihre bevorstehende feier. die nachfolgenden gerichte sind zum teil nur saisonal erhältlich und werden **ab 10 personen** serviert.

selbstverständlich werden wir uns die grösste mühe geben, auf ihre individuellen wünsche einzugehen. die aufgeführten menüs sind in ihrer komposition variabel.

sollten sie irgendwelche wünsche haben, die sie auf diesem menüvorschlag nicht finden, so sind wir jederzeit gerne bereit sie zu beraten.

wir freuen uns schon jetzt darauf sie bei uns zu begrüessen.

de buume mit susanne kneubühler und team



sonntag und montag ruhetag
für bankette ab 20 personen
auf anfrage geöffnet!

**gerne richten wir ihren anlass auch auf der kommenede in reiden aus.
platzangebot, hausordnung und bildergalerie unter**




www.kommende-reiden.ch

hausgemachte suppen

klare




steinpilzsuppe			9
 safran-pernodsüppchen mit bärenkrebssstückchen			12
 tomatenconsommé mit getrockneten tomaten			10

gebundene



tomatencrèmesuppe mit basilikum			9
 weissweincrèmesuppe	9.00	mit riesencrevette	13
 kokos-currycrèmesuppe	9.00	mit jakobsmuscheln	13
 zitronegrascrèmesuppe	9.00-	mit rauchlachsstreifen	13

salate

einfache salate



gemischter salat			10
 grüner salat			9
 nüsslisalat mit ei			10
 ruccolasalat mit parmesan und dörrotomaten			11

spezialsalate




bunter blattsalat mit pilzen und croûtons			15
 toscanella-tomatensalat mit cantadou			14
 ruccolasalat mit kaninchenrückenfilet im speckmantel			16

Kalte Vorspeisen







Spezialsalate

- ruccolasalat mit Kaninchenrückenfilet im Speckmantel  16
- bunter Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten  19

hausgemachte Terrinen

- Entenleberterrine maison auf Blattsalat, Brioche und Butter  24
- Gemüseterrine an Tomaten-Mascarponecrème mit Blattsalaten  19
- Salmterrine mit Flusskrebse an Grelettesauce mit Blattsalaten  19

Rind, Kalb und Fisch

- Rindstatar mit Blattsalaten  21
- Rindscarpaccio mit Belper Knolle  19
- Carne Cruda (leicht gewürztes Kalbstatar)  19
- Vitello Tonato  18
- Mariniert Salm auf süßem Meaux-Senfspiegel Toast und Butter  19
- Thunfischtatar mit Toast und Butter auf Ruccolasalat  19
- Thunfischcarpaccio an Limonenvinaigrette  19
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Blattsalat, Toast und Butter  18

warme vorsepen

fisch und krustentier

meerwolffilet auf rahmsauerkraut an weisser buttersauce
salzkartoffeln

vorspeise	24
hauptgang	46



pochiertes steinbuttfilet auf einem lauchbett
an zitronengrascrème, trockenreis

vorspeise	26
hauptgang	48



zanderfilet auf einem fenchel-tomatenbett
salzkartoffeln

vorspeise	23
hauptgang	44



langustenragout mit frischen eierschwämmen
hausgemachten nudeln

vorspeise	28
hauptgang	48



seeteufel-jakobsmuschelragout an einer sauce von rotem curry
im reisring

vorspeise	25
hauptspeise	47



seezungenfilet an safran-pernodschaum auf blattspinat
trockenreis

vorspeise	26
hauptspeise	48



hausgemachte hummerravioli an hummerc crème

vorspeise	26
hauptspeise	48



grillierte riesencrevetten mit safran-pernodschaum
auf blattspinat, trockenreis

vorspeise	25
hauptspeise	46

hauptspeisen

rind

rindsfiletmignon an malagajus
venere risotto, gartenfrisches saisongemüse 46



roastbeef (vom entrecôte) an bearnaisesauce
kartoffelgratin, gartenfrisches saisongemüse 42



kalb

kalbsfilet am stück gebraten an orangencrème
hausgemachte nudeln, gartenfrisches saisongemüse 49



kalbssteak an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln, gartenfrisches saisongemüse 46



kalbsschnitzel an schittlauchsauce
trockenreis, gartenfrisches saisongemüse 36



kalbshaxe „nonna“
risotto, gartenfrisches saisongemüse 34



kalbsgeschnetzeltes zürcher-art
butterrösti, gemischter salat 38



schwein

schweinsfilet am stück gebraten auf einem bett von frischen pilzen
tessiner risotto, gartenfrisches saisongemüse 39



schweinscarrébraten an cognacjus
tessiner risotto, gartenfrisches saisongemüse 34



lamm und geflügel










lammentrecôte an balsamicojus
bratkartoffeln, gartenfrisches saisongemüse 41



perlhuhnbrust mit frischen pilzen
risotto, gartenfrisches saisongemüse 39



hausgemachte süßspeisen / dessertkäse

gebrannte crème	9
	
weisses und dunkles schokoladenmousse mit schokospänen	13
	
variation von hausgemachten sorbets garniert mit saisonfrüchten	15
	
passionsfrucht mousse mit maracujasirup	12
	
dessertvariation	17
	
caramelköpfl	8
	
orangenparfait mit grand marnier	11
	
baumnussparfait mit amaretto	12
	
vacherin glacé mit frischen früchten	10
	
dessert käseteller	12

menü 1

rauchlachs mit meerrettichschaum, toast und butter



klare steinpilzsuppe



kalbsnierstück am stück gebraten an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln
gartenfrisches saisongemüse



weisses und dunkles schokoladenmousse



menü 2

gemischter salat



les trois filets
rindsfilet am stück gebraten an portweinjus
kartoffelgratin
gartenfrisches gemüse



kalbsfilet am stück gebraten an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln
gartenfrisches gemüse



schweinsfilet am stück gebraten an einer currysauce mit rotem curry
trockenreis
gemüse



menü 3

bunter blattsalat mit frischen pilzen und croûtons



zitronengrascrèmesuppe



schweinsfilet am stück gebraten an limonenbutter
hausgemachte nudeln
gartenfrisches saisongemüse



hausgemachte vacherin glacé



menü 4

marinierter salm auf einem süßen meaux-senfspiegel
toast und butter



tomatencrèmesuppe mit basilikum



roastbeef (vom entrecôte) an portweinjus
kartoffelgratin
gartenfrisches saisongemüse



orangenparfait mit grand marnier



menü 5

hausgemachte entenleberterrine auf blattsalat
brioche



zanderfilet auf einem fenchel-tomatenbett
trockenreis



rindsfilet am stück gebraten an schwarzer pfeffersauce
kartoffelgratin
gartenfrisches saisongemüse



sorbetteller mit früchten



menü 6

bunter blattsalat mit gebratenen riesencrevetten



meerwolffilet auf rahmsauerkraut
an weisser buttersauce
salzkartoffeln



kalbsfilet am stück gebraten an safran-pernodcrème
trockenreis
gartenfrisches mischgemüse



baumnussparfait mit amaretto



menü 7

rindscarpaccio mit ruccola



tomatenconsommé



steinbuttfilet auf einem lauchbett
kartoffelperlen



perlhuhnbrüstchen an curry-zitronengrascrème
basmatireis
gartenfrisches mischgemüse



passionsfruchtmousse mit maracujasirup



menü 8

salmtatar auf blattsalat
toast und butter



kokos-currycrèmesuppe mit jakobsmuscheln



riesencrevetten an safran-pernodschaum
trockenreis



lamm-entrecôte an schwarzer pfeffersauce
kartoffelgratin
gartenfrisches mischgemüse



gebrannte crème

