



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	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 Melonenschnitt ^{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 Pfirsichschnitt garniert, Toast und Butter ^{ABCGMO}	CHF	20.50
Morchel Terrine mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Birnenbrot ^{ABCGMO}	CHF	20.50

Warme Vorspeisen

Weinbergsschnecken (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



Währschafteres

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}	CHF	24.00
	Zuschlag CHF	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

Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites	100g	CHF	24.00
paniert oder natur ^{AC}	200g	CHF	28.00
Schweinsschnitzel vom Nierstück auf buntem Salatteller	100g	CHF	24.50
paniert oder natur ^{AC*}	200g	CHF	28.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	100g	CHF	25.00
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGL}	200g	CHF	29.00
Schweinsfiletmédailon an Morchelrahmsauce	120g	CHF	34.00
Nudeln mit Brösmeli ^{ACGL}	180g	CHF	39.00
Morchelrahmsauce supplement ^{AG}		CHF	4.00
Schweinsfilet «Indische Art» an rassisiger 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 Weissweinrisotto ^{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 Weissweinrisotto ^{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
Spätzlilopf «Muggenbühl» Schweinsfilet-Médailon			
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 Weissweinrisotto 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 rässiger 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 32.50

Pouletbrust «Balsamico»

mit Aceto Balsamicosauce, Weissweinrisotto ^{AGLO} CHF 32.50

Pouletbruststreifen an rassiger Currysauce

mit frischen Früchten garniert, im Reisring ^{AGLO} CHF 32.50

Pouletbrust gebraten mit hausgemachtem Café de Paris

auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz ^{ACGLO*} CHF 32.50

Pouletbrust paniert

auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz ^{ACG*} CHF 32.50

Pouletbruststreifen gebraten auf buntem Blattsalat

mit frischen Champignons und Melonenschnitz (Saison) * CHF 32.50

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 36.50

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,

Weissweinrisotto ^{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 Weissweinrisotto ^{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-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



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 ^{ADFGMO}	CHF	40.50
--	-----	-------





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}		CHF 32.50
zusätzlich mit Cognac oder Calvados	Kl. Port. plus	CHF 27.50 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