

Bachtel Kulm.

— RESTAURANT & EVENTS —

Willkommen zurück auf dem Bachtel.

Mit viel Vorfreude und Herzblut eröffnen wir das Restaurant Bachtel Kulm wieder.
Unsere Küche setzt auf regionale Produkte und echte Gastfreundschaft – für alle, die die Aussicht geniessen.

Unser aufrichtiger Dank gilt der Genossenschaft Bachtel Kulm, deren Engagement und Vertrauen diese
Wiedereröffnung erst möglich gemacht haben.

Wir wünschen Euch genussvolle Momente – schön seid ihr da!

BACHTEL FONDUE.

250g Käsemischung^L von der Reiferei Wald – pro Person inkl. Fondue Brot

- «Bachtel» moitié-moitié 29
 - Chili Fondue 30
- Speck & Chnobli Fondue 32
 - Bier Fondue 31

Beilagen

- Pommes frites 8
- Neue Kartoffeln 4.50
- Cornichons, Ananas & Birnen je 4 | gemischt 8
 - Silberzwiebeln 3
 - Zusätzliches Brot 3
 - 200g Supplement 20

G = Gluten | L = Laktose

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Wann immer möglich beziehen wir Zutaten für unsere Gerichte aus Schweizer Herkunft.

Backwaren: CH, Glutenfreie Brötli & Toastbrot: AT, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: NO/DE/TR, Schwein: CH, Kalb: CH

VORSPEISEN.

GRÜNER SALAT^G 11

Blattsalat mit Cherry-Tomaten & Kernen
Haus- oder Balsamico-Sauce

GEMISCHTER SALAT^G 14

Mais, Gurken, Rüebl, Blattsalat, Cherry-Tomaten & Kernen
Haus- oder Balsamico-Sauce

NÜSSLI SALAT^G 16

mit Speck, Ei & Croutons

RINDS TATAR^G 26

Essiggurken, Rote Zwiebeln, Kapern serviert mit Toastbrot & Butter
als Hauptgang 35

«BACHTEL» PLÄTTLI^L 24

Salami, Schinken, Schwarzwald Rohschinken | verschiedenem Käse & Essiggurken

GULASCH SUPPE^L 14

Rindfleisch, Peperoni & Kartoffeln

KÜRBISCREME SUPPE^L 12

mit Sauerrahm & Kürbiskernöl

FÜR DEN KLEINEN HUNGER.

FOCCACCIA SANDWICH^{G,L} 10

Mit Oliventapenade & Rucola
Auswahl aus: Salami, Parmaschinken, Käse oder Tomate-Mozzarella

FLAMMKUCHEN^{G,L}

▪ Original 20

Crème fraîche, Zwiebeln & Speck

▪ «Bachtel» 22

Zwiebel, Pilze, Speck, Crème fraîche, Lauch & Rucola

▪ Lachs 24

Zwiebel, Lauch, Crème fraîche, Spinat, Lachs & Dill

HAUPTGÄNGE.

SCHWEINS SCHNITZEL ^G 32

Serviert mit Pommes frites & Zitronenschnitz

RINDSFILET ^G 49

mit Rotweinjus, Tagliatelle & saisonalem Gemüse

KALBGESCHNETZELTES ZÜRI ART ^L 42

mit Butterrösti & Champignon-Rahmsauce

SUURE MOCKE ^L 38

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstampf & saisonalem Gemüse

«BACHTEL» BURGER ^{G,L} 34

Wagyu Fleisch vom Bauernhof «uf Rütli»

Sesam Bun, Krautsalat, Essiggurke, Raclette-Käse & Sriracha Sauce

ZANDERFILET ^L 35

mit Prosecco-Sauerkraut & Petersilien-Kartoffeln

WALISER RÖSTI ^L 28

Tomaten, Raclette-Käse, gekochter Schinken

auch vegetarisch erhältlich 

SPAGHETTI CINQUE PI ^{G,L} 25

Tomaten, Rahm, Parmesan, Petersilie & Pfeffer

DESSERT.

Hausgemachter Blechkuchen ^{G,L,N} 9

mit Rahm

Kirschen Clafoutis ^{G,L} 14

mit Rahm & Vanilleglace

Gebrannte Creme ^L 12

mit Rahm & Früchten

Saisonale Kuchenauswahl ^{G,L,N} 7

Waldbeere, Schoggi & Zitrone

mit Rahmhaube & Früchten garniert