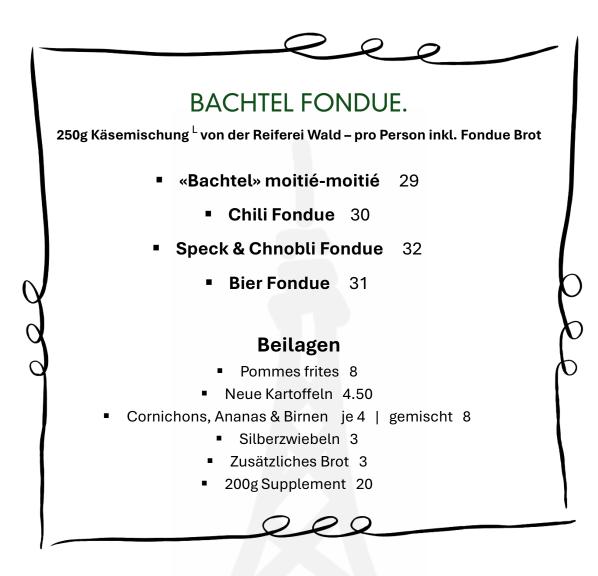


Willkommen zurück auf dem Bachtel.

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!



G = Gluten | L = Laktose

VORSPEISEN.

GRÜNER SALAT^G 11

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

GEMISCHTER SALAT^G 14

Mais, Gurken, Rüebli, 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 12

mit Sauerrahm & Kürbiskernöl

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

Wagyu Fleisch vom Bauernhof «uf Rüti» 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

Tomaten, Rahm, Parmesan, Petersilie & Pfeffer

FÜR DEN KLEINEN HUNGER.

FOCCACCIA SANDWICH 10

Mit Oliventapenade & Rucola

Auswahl aus: Salami, Parmaschinken, Käse oder Tomate-Mozzarella

FLAMMKUCHEN G,L

Original 20

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck & Lauch

«Bachtel» 22

Crème fraîche, Lauch & Rucola

Lachs 24

Crème fraîche, Spinat, Lachs & Dill