

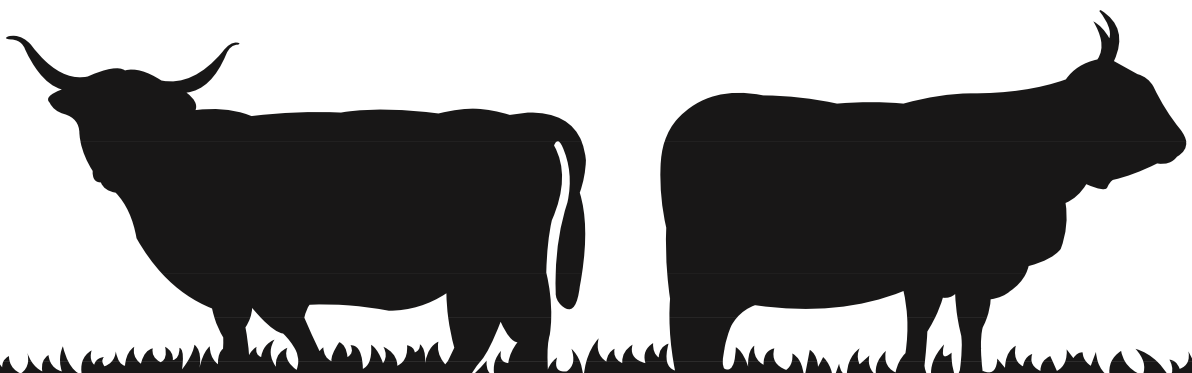
Weihnachten steht vor der Tür.....

Eine Jahresschluss- oder Weihnachtsfeier im rustikalen und beheizbaren Schopf von Highland-Gurten wird zu einem speziellen und unvergesslichen Erlebnis. Unsere Lebensmittel stammen vom Hof oder aus der Region. Dabei legen wir Wert auf erstklassige Rohprodukte und sorgfältige Verarbeitung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

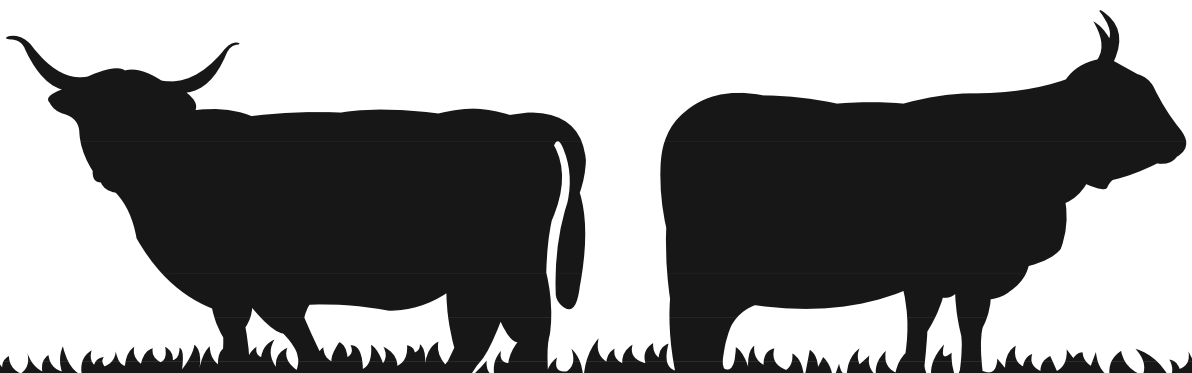
Apéros

Willkommenstrunk	15.–
Nach einem winterlichen Fussmarsch zu unserem Hof, warten vor der Scheune heisser Glühwein oder Punsch und dazu frische Marroni direkt aus der Marronipfanne	
Annerösi`s Späckzöpfe mit Gmües Chneble	10.–
Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli Dazu frische Gemüesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen	
Gsund u Guet	12.–
Frische Gemüesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen Rauchwurstredli und Käsemöckli mit Bauernbrot und Zopf	
Amächelige Uftakt	18.–
Auf Holzladen schön angerichtet und dekorierte Fleischplatte dazu verschiedene Käsesorten und Gemüesticks mit Bauernbrot und Zopf	
Ä heissi Suppe	5.–
Zum Aufwärmen nach der frischen Luft eine heisse Kürbissuppe oder eine Suppe nach Ihren Wünschen	
Eifach öppis zum Schnouse	2.50
Chips und Nüssli	
Oder ä anderi Idee...?	



Hauptspeisen «Wenns dusse so richtig chaut isch»

Raclette	28.–
Raclettkäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Ein frisches Salatbuffet und natürlich bis alle satt sind	
Raclette mit Tischgrill	35.–
Raclettekäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Dazu verschiedene Fleischstücke die Sie auf dem Racletteofen braten können, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	
Fondue	34.–
Feine Käsemischung mit frischem Bauernbrot und Gschwellti, verschiedene Gewürze und einen Schuss Kirsch zum Voraus Highland-Wurst u Brot bis das Fondue zwäg isch	
Hornochse Fondue «Eine Art Bouillon Boeuf»	36.–
Fleischstücke vom Hochlandrind welche Sie in der Bouillon köcheln lassen als Beilage gibt es Röschi, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	
Highland Chinoise	36.–
Nicht gerollt, sondern ganze Fleischstücke zum Baden in Boullion hausgemachte Saucen Pommes-Frites und ein Salatbuffet	



Dessert

Dessertbuffet rosige Ussichte klein

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck

10.–

Dessertbuffet rosige Ussichte mittel

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck,
Tiramisu, Schoggi Mousse

15.–

Dessertbuffet rosige Ussichte gross

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck,

Schoggi Mousse, Brönnti-Creme, Tiramisu, winterliche

Marroni-Creme, Meringue mit Nidle, Pannacotta mit heisse Beeri

18.–

Dekoration

Tischtücher/Flies

inklusive

Blumen/Deko für Tisch und Raum

nach Aufwand

