

Sie planen einen Anlass und suchen etwas Besonderes?

Den ganzen Sommer über – auf Wunsch auch früher oder später – finden Sie bei uns im Freien oder unter dem Dach des romantischen Schopfs das besondere Ambiente, welches Sie sich wünschen. Unsere Lebensmittel stammen vom Hof oder aus der Region. Dabei legen wir Wert auf erstklassige Rohprodukte und sorgfältige Verarbeitung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

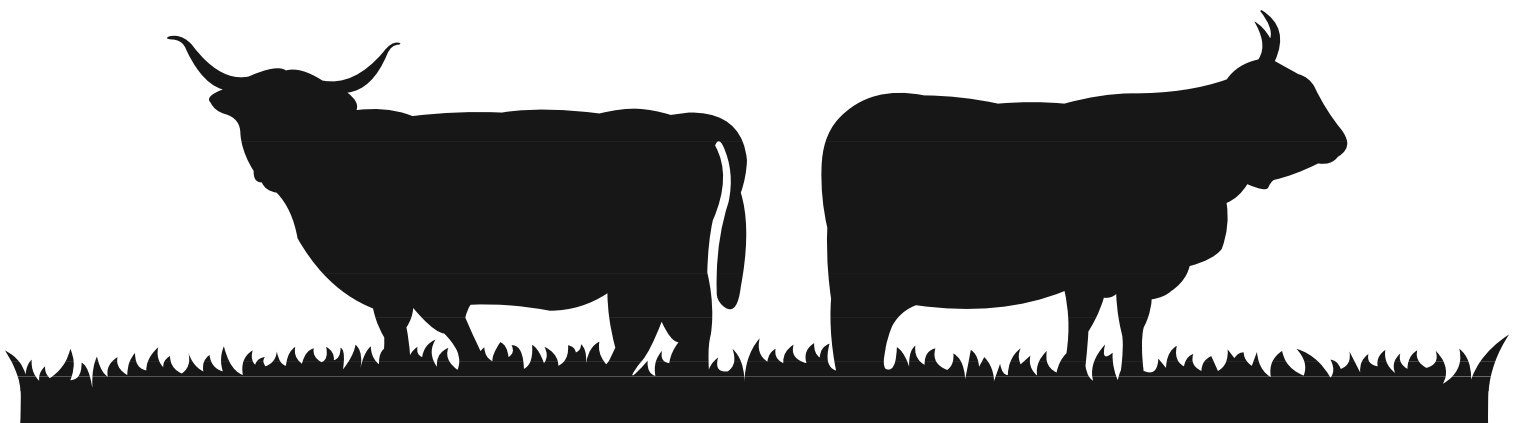
Ihr Highland-Gurten Team

Apéros «Öppis Guets vorus oder für zwüsche düre»

Annerösi`s Späckzöpfe mit Gmües Chneble	10.–
Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli	
Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen	
Gsund u Guet	12.–
Frische Gemüsesticks 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 Gemüsesticks mit Bauernbrot und Zopf	
Eifach öppis zum Schnouse	2.50
Chips und Nüssli	

Oder ä anderi Idee...?

Zum Afang am Morge «Für ä guete Start i nä Sitzig oder ä Workshop»	
Zopf und Schoggistängeli	5.–
Div. Gipfeli	Stück 1.50



Hauptspeisen «Wärschaft guet u g'nue»

Äbersold Grill Buffet

39.–

Ein reichhaltiges BBQ frisch zubereitet mit schmackhaftem Fleische Schweinssteak, Pouletbrust, Fabel- und Zwetschgenspiessli, Lamm und vom Highland-Cattle gibt`s Steakli, Würschtli, Spiessli u Hamburgerli, Grillgemüse nach Saison, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli
Dazu hausgemachter Kartoffelgratin, ein reichhaltiges Salatbuffet, Zopf und Bauernbrot

32.–

Gurten Grill Buffet

Zum gemütlich zusammen grillieren, gibt`s Schweinssteak, Poulet Brust, Bratwürste und Hamburger vom Highland-Cattle Grillgemüse nach Saison, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli
Dazu hausgemachte Kartoffelgratin, ein Salatbuffet, Zopf und Bauernbrot

29.–

Highland-Burger

Werden Sie kreativ und machen Sie sich den Burger ganz nach ihrem Gusto. Die Zutaten finden Sie auf dem Buffet, die Hamburger aus dem schmackhaften Fleisch der Hochlandrinder und warme Brötli gibt`s direkt vom Grill, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli
Dazu Pommes-Frites und Farmersalat

29.–

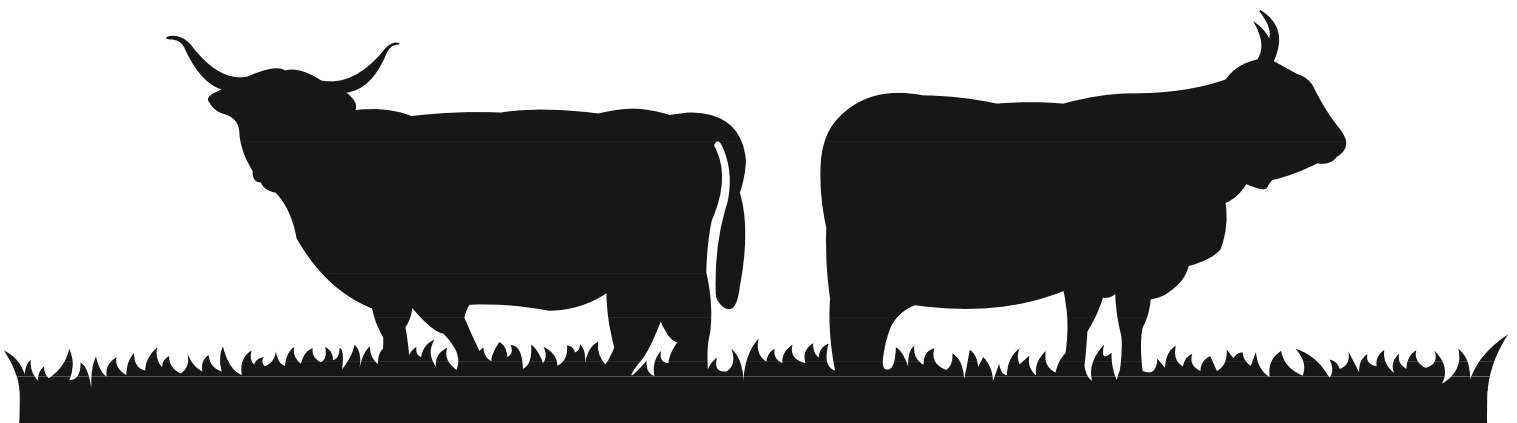
Ganz traditionell

Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites oder Nüdeli, dazu ein kleines Salatbuffet

Üsi Chuchi cha o no ganz Anders

Haben Sie eine konkrete Vorstellung oder Idee...

Teilen Sie uns diese mit, unser Küchenteam kann fast alles möglich machen.



Dessert «Als krönende Abschluss, no öppis Süesses»

Dessertbuffet rosigi Ussichte klein 10.–
Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck

Dessertbuffet rosigi Ussichte mittel 15.–
Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme, Schoggimousse, Tiramisu und Gebäck

Dessertbuffet rosige Ussichte gross 18.–
Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme,
Schoggimousse, Brönnti-Creme, Tiramisu, Zitronencreme,
Meringue mit Nidle, Panna Cotta mit heisse Beeri und Gebäck

Bauernhofglace 1 Stück 5.–
Verschiedene Aromen können auch in die Dessertbuffet integriert werden

Wunschtorte
Unsere Dessertspezialistin kreiert Ihnen eine Torte nach Ihren Wünschen.
Vacherin, Quark,

Möchten Sie Ihr Lieblingsdessert selber mitbringen, berechnen wir für das Gedeck und die Betreuung. 5.–

Dekoration 5.–
Tischflies pro Tisch

Stofftischtuch pro Tisch auf Anfrage
Blumen/Deko für Tisch und Raum Nach Aufwand

Highland-Gurten, 2021

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF, inklusive Mehrwertsteuer

