

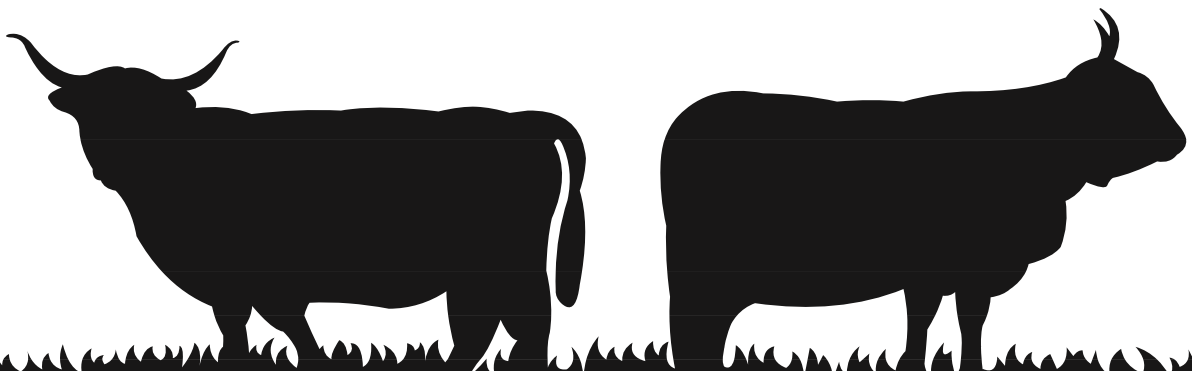
Weihnachten steht vor der Tür.....

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

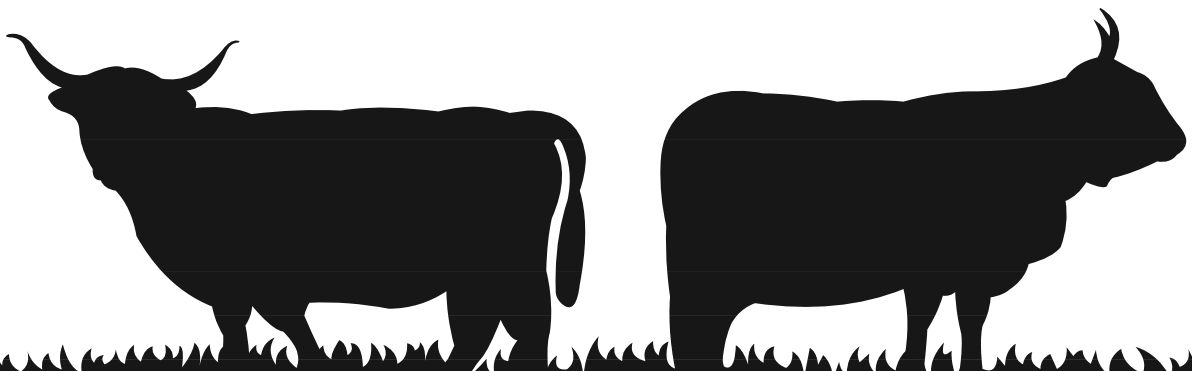
Apéros

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



Hauptspeisen «Wenns dusse so richtig chaut isch»

Raclette Raclettkäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Ein frisches Salatbuffet und natürlich bis alle satt sind	28.–
Raclette mit Tischgrill Raclettekäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Dazu verschiedene Fleischstücke die Sie auf dem Racletteofen braten können, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	35.–
Fondue Feine Käsemischung mit frischem Bauernbrot und Gschwellti, verschiedene Gewürze und einen Schuss Kirsch zum Voraus Highland-Wurst u Brot bis das Fondue zwäg isch	34.–
Hornochse Fondue «Eine Art Bouillon Boeuf» Fleischstücke vom Hochlandrind welche Sie in der Bouillon köcheln lassen als Beilage gibt es Röschti, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	36.–
Highland Chinoise Nicht gerollt, sondern ganze Fleischstücke zum Baden in Boullion hausgemachte Saucen Pommes-Frites und ein Salatbuffet	36.–
Ganz traditionell Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites oder Nüdeli, dazu ein kleines Salatbuffet	29.–
Pasta-Bufferet Pasta, Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen, Käse und Farmersalat.	25.–
Oder ä anderi Idee...? Teilen Sie uns diese mit, unser Küchenteam kann fast alles möglich machen.	



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.–

Kuchen-Buffer

5.–

Dekoration

Tisch-Flies

inklusive

Deko für Tisch und Raum

nach Aufwand

Highland-Gurten, 2022/2023

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF,
inkl. MWST.

