

# Weihnachten steht vor der Tür.....

---

Ein Jahresabschluss -oder Weihnachtessen im rustikalen und warmen Schopf von Highland-Gurten wird zu einem speziellen und unvergesslichen Erlebnis.  
Unserer 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 dem Schopf heisser Glühwein und Punsch, dazu frische Marroni direkt aus der Marronipfanne

**Späckzöpfe mit Gmües-Chneble** 10.-

Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli  
Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen

**Gsund und Guet** 12.-

Rauchwurstredli und Käsemöckli, mit Zopf und Bauernbrot  
Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen

**Usem Pizzaofen** 14.-

Frisch gebackene Pizza und Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten

**Ä heissi Suppe** 8.-

Zum Aufwärmen nach der frischen Luft eine heisse Kürbis -und Gerstensuppe, oder eine Suppe nach Ihren Wünschen, dazu frisches Bauernbrot

**Eifach öppis zum Schnouse** 4.-

Verschiedene Chips, Nüssli, Salzstängeli, Flûtes

**Oder ä anderi Idee...?**

Teilen Sie uns diese mit, unsere Küchenteam kann vieles möglich machen

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt



## Hauptspeisen « Wenns dusse so richtig chaut isch»

---

<b>Raclette</b>	<b>30.-</b>
Raclettekäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke, Eingemachtes aus dem Garten, dazu ein frisches Salatbuffet	
<b>Raclette mit Tischgrill</b>	<b>38.-</b>
Raclettekäse und Fleischstücke vom Hochlandrind, Poulet und Schwein, die Sie auf dem Raclette-Ofen braten können, dazu Gschwellti, verschiedenes «Beigemüse», hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	
<b>Fondue</b>	<b>35.-</b>
Feine Käsemischung dazu frisches Bauernbrot, Gschwellti und Früchte, Gewürze und einen Schuss Kirsch Zum Voraus, Highland-Wurst und Brot bis das Fondue zwäg isch	
<b>Hornochsen Fondue</b> «eine Art Bouillon Boeuf»	<b>36.-</b>
Fleischstücke vom Hochlandrind, Champignon, Cherrytomaten, welche Sie in der Bouillon köcheln lassen als Beilage gibt es Röschti, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	
<b>Highland Chinoise</b>	<b>43.-</b>
Nicht gerollt, sondern Fleischstücke vom Hochlandrind, Poulet und Schwein zum Baden in der Bouillon, auf Wunsch verschiedenes Gemüse, dazu hausgemachte Saucen, verschiedenes «Beigemüse», Pommes-Frites, Salatbuffet	
<b>Ganz traditionell</b>	<b>29.-</b>
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites oder Nüdeli, dazu ein kleines Salatuffet	

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt



## Dessert «Als krönenden Abschluss no öppis Süesses»

---

<b>Dessertbuffet rosige Ussichten klein</b> Saisonfruchtsalat, erfrischende Himeeri-Crème und verschiedene Kuchenstücke	<b>12.-</b>
<b>Dessertbuffet rosige Ussichten mittel</b> Saisonfruchtsalat, erfrischende Himbeeri-Crème, Schoggimousse, Tiramisu und verschiedene Kuchenstücke	<b>16.-</b>
<b>Dessertbuffet rosige Ussichten gross</b> Saisonfruchtsalat, erfrischende Himbeeri-Crème, Schoggimousse, Brönnti-Crème, Tiramisu, Zitronencreme, Meringue mit Nidle, Panna Cotta mit heissen Beeri und Gebäck	<b>20.-</b>
<b>Bauernhofglace</b> Verschiedene Aromen in Kübeli Können auch in die Dessertbuffets integriert werden	<b>5.-/Stk</b>
<b>Kuchen- Buffet</b> Für ä chli Gluscht Hausgemacht, verschiedene kleine Kuchenstücke	<b>6.-</b>
<b>Wunschtorte</b> Unserer Dessertspezialistin kreier Torten nach Ihren Wünschen Vacherin, Quark, Schwarzwälder.... inkl. Wunschdeko	<b>auf Anfrage</b>
Möchten Sie Ihr Lieblingsdessert selber mitbringen? Berechnen wir das Gedeck und Betreuung	<b>5.-</b>

Unserer Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt

