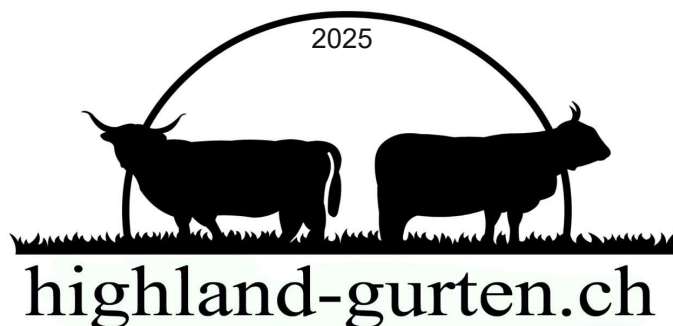


Apéros «Öppis guets vorus»

Späckzöpfe mit Gmües-Chneble	10.-
Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen	
Gsund und Guet	12.-
Frische Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen Rauchwurstredli und Käsemöckli mit Zopf und Bauernbrot	
Chnusprig	12.-
Chnolibrot und Bruschetta mit frischen Tomaten	
Use em Pizzaofen	14.-
Frisch gebackene Pizza und Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten	
Eifach öppis zum Schnouse	4.-
Verschiedene Chips, Nüssli, Salzstängeli, Flûtes	
Zum Anfang am Morge «Für ä guete Start i Tag»	5.-
Frischer Zopf und Schoggistängeli	
Gipfeli	1.80/Stk.
Oder ä anderi Idee...?	
Teilen Sie uns diese mit, unsere Küchenteam kann vieles möglich machen	

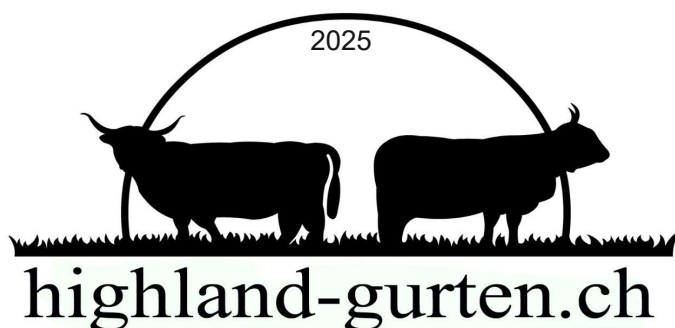
Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt



Hauptspeisen «Währschaft guet u bis g`nue»

Äbersold Grill Buffet	41.-
Reichhaltig und frisch zubereitet mit Produkten vom Hof und aus der Region Vom Highland-Cattle gibt's Steak, Spiessli, Hamburgerli und Würstli, Pouletbrust, Schweinssteak, Fakel -und Zwetschgenspiessli und Lamm Grillgemüse nach Saison, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli Dazu den besten Kartoffelgratin, ein reichhaltiges Salatbuffet, hausgemachte Sauce, Zopf und Bauernbrot	
Gurten Grill Buffet	35.-
Zum gemütlich zusammen geniessen gibt's Schweinesteak, Pouletbrust, Bratwürstli und Hamburger vom Highland-Cattle Grillgemüse nach Saison, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli Dazu den besten Kartoffelgratin, ein Salatbuffet, hausgemachte Saucen, Zopf und Bauernbrot	
Highland-Burger	32.-
Werden Sie kreativ und machen Sie sich den Burger ganz nach Ihrem Gusto Viele verschiedene Zutaten finden Sie auf dem Buffet, die Hamburger aus dem schmackhaften Fleisch der Highland-Cattle und warme Brötli gibt's direkt vom Grill Auf Wunsch sind Vegi-Hamburger bereit Dazu Pommes-Frites und Farmersalat	
Spiess-Grill	39.-
Wir stellen Ihnen alles bereit und Sie spiessen auf, was Sie gluschtet Der Holzkohlegrill ist angefeuert – und Sie grillieren solange Sie wollen Verschiedene Fleischstücke vom Highland-Cattle, Schwein und Poulet Gemüse nach Saison, dazu gibt's den besten Kartoffelgratin, ein Salatbuffet, Hausgemachte Saucen, Zopf und Bauernbrot	
Ganz traditionell	29.-
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites oder Nüdeli, dazu ein kleines Salatbuffet	

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt



Dessert «Als krönenden Abschluss no öppis Süesses»

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

Unserer Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwST

