

Frisch, Regional, Nachhaltig....

Apéros «Öppis guets vorus»

Späckzüpfle mit Gmües-Chneble 10.-

Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli

Dazu frische Gemüesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen

Gsund und Guet 12.-

Frische Gemüesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen

Rauchwurstredli und Käsemöckli mit Zopf und Bauernbrot

Chnusprig 12.-

Chnoblibrot und Bruschetta mit frischen Tomaten

Usem Pizzaofen 14.-

Frisch gebackene Pizza und Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten

Eifach öppis zum Schnouse 5.-

Verschiedene Chips, Nüssli, Salzstängeli, Flûtes

Zum Afang am Morge «Für ä guete Start i Tag» 6.-

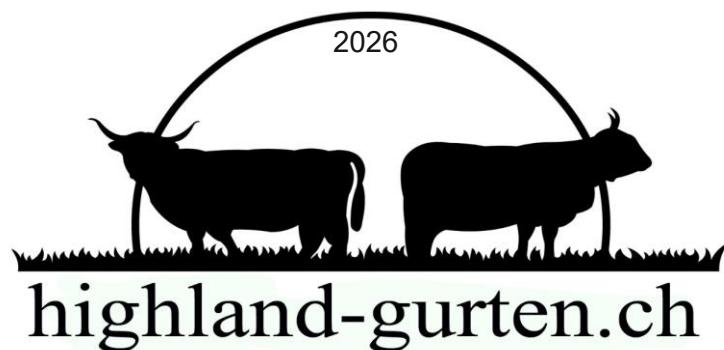
Frischer Zopf und Schoggistängeli

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,
Bratwurstli 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

43.-

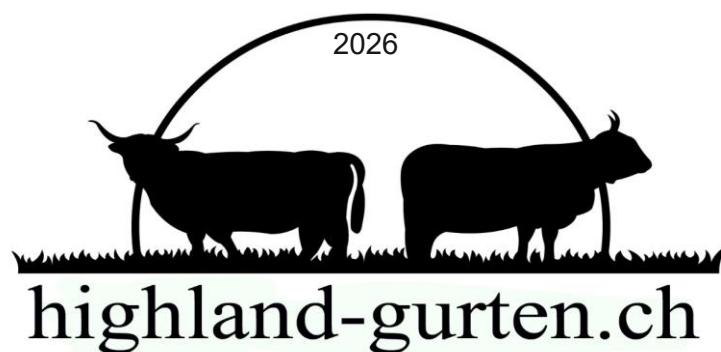
Wir stellen Ihnen alles bereit und Sie spießen auf, was Sie gluschtet
Der Holzkohlegrill ist angefeuert – und Sie grillieren solange Sie wollen
Verschiedene Fleischstücke vom Highland-Cattle, Schwein und Poulet
Gemüse nach Saison, dazu gibt's den besten Kartoffelgratin, ein Salatbuffet,
Hausgemachte Saucen, Zopf und Bauernbrot

Ganz traditionell

29.-

Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites und 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, Zitronencrème, Meringue mit Nidle, Panna Cotta mit heissen Beeri und Gebäck	
Bauernhofglace	6.-/Stk
Verschiedene Aromen in Kübeli Können auch in die Dessertbuffets integriert werden	
Kuchen- Buffet	8.-
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?	5.-
Berechnen wir das Gedeck und Betreuung	
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

