

Frisch, Regional, Nachhaltig....

Apéros «Öppis guets vorus»

Späckzöpfe mit Gmües-Chneble Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen	10.-
Gsund und Guet Frische Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dippsaucen Rauchwurstredli und Käsemöckli mit Zopf und Bauernbrot	12.-
Chnusprig Chnolibrot und Bruschetta mit frischen Tomaten	12.-
Usem Pizaofen Frisch gebackene Pizza und Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten	14.-
Eifach öppis zum Schnouse Verschiedene Chips, Nüssli, Salzstängeli, Flûtes	5.-
Zum Afang am Morge «Für ä guete Start i Tag» Frischer Zopf und Schoggistängeli	6.-
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

43.-

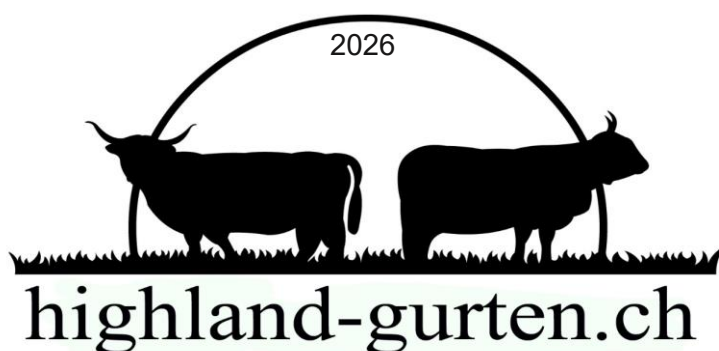
Wir stellen Ihnen alles bereit und Sie spiessen auf, was Sie gluschtet
Der Holzkohlegrill ist angefeuert – und Sie grillieren solange Sie wollen
Verschiedene Fleischstücke vom Highland-Cattle, Schwein und Poulet
Gemüse nach Saison, dazu gibt's den besten Kartoffelgratin, ein Salatbuffet,
Hausgemachte 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, Zitronencreme, Meringue mit Nidle,
Panna Cotta mit heissen Beerli 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?
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

