

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 (100gr pro Person) 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 Pizaofen

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

5.-

Verschiedene Chips, Nüssli, Salzstängeli, Flûtes

Wärmender Glühwein / Glühgin oder Punsch

8.-

Unsere Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt



Hauptspeisen « Wenns dusse so richtig chaut isch»

Raclette	30.-
Raclettekäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke, Eingemachtes aus dem Garten, dazu ein frisches Salatbuffet	
Raclette mit Tischgrill	38.-
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	
Fondue	35.-
Feine Käsemischung dazu frisches Bauernbrot, Gschwellti und Früchte, Gewürze und einen Schuss Kirsch Zum Voraus, Highland-Wurst und Brot bis das Fondue zwäg isch	
Hornochsen Fondue «eine Art Bouillon Boeuf»	36.-
Fleischstücke vom Hochlandrind, Champignon, Cherrytomaten, welche Sie in der Bouillon köcheln lassen als Beilage gibt es Röschti, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	
Highland Chinoise	43.-
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	
Ganz traditionell	29.-
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites und Nüdeli, dazu ein kleines Salatuffet	

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

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

Unserer Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt

