

Alpwirtschaft Hinterarní

3457 Wasen

Susanne und Jürg Reist mit Mitarbeiter

Telefon: 034 437 15 83

April bis Dezember: Mittwoch und Donnerstag geschlossen  
Januar bis März: Samstag und Sonntag offen

Gaststube mit 28 Sitzplätzen

Ofenstübli mit 12 Sitzplätzen

Grosse Gartenterrasse

Menüvorschläge für Familienfeste, Taufen,  
Geburtstagsfeste, Geschäftsessen und  
Firmenausflüge

ab acht Personen

Sehr geehrte Damen und Herren

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen,  
ein passendes Menü für Ihren Anlass auszuwählen.

Für weitere Auskünfte nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns auf dem Hinterarní begrüßen  
zu dürfen und sehen Ihrem Bericht mit Interesse entgegen.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Jürg und Susanne Reist

## VORSPEISEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 4.-
kleiner, grüner Menüsalat mit Hobelkäserolle	Fr. 4.-
grüner Salat mit Hobelkäserolle	Fr. 6.-
gemischter, bunter Menüsalat mit Hobelkäserolle	Fr. 6.-
gemischter, bunter Salat mit Hobelkäserolle	Fr. 9.-

## BEILAGEN ZU DEN HAUPTGÄNGEN

Zu Ihrem ausgewählten Menu stehen Ihnen zwei Beilagen zur Auswahl:

- \* Pommes frites
- \* Croquetten
- \* Ankenüdeli
- \* Ankerösti
- \* sämiger Karoffelgratin
- \* hausgemachte „Chnöpli“
- \* hausgemachter Kartoffelstock

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Speisen hausgemachtes, knuspriges „Burebrot“ und Ankezüpfle

## MENÜS

### Schweinssteak grilliert

hausgemachte Kräuterbutter  
reichhaltige Gemüse garnitur  
Beilage

Fr. 26.-

### Schweinssteak grilliert

sämige Rahmsauce mit Steinpilzen  
Frücht garnitur  
Beilage

Fr. 26.-

### Cordon- Bleu „Landliebi „

(gefüllt mit echter „ Buurehamme „ und rassigem Gotthelf- Käse)  
bunte Gemüse garnitur  
Beilage

Fr. 27.-

### Cordon- Bleu „ Hinterarni „

(gefüllt mit Speck aus dem Küchenrauch und  
Weltmeister- Greyerzer aus der Hornbach- Käserei)  
reichhaltige Gemüse garnitur  
Beilage

Fr. 27.-

### „ Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons  
Frücht garnitur  
Beilage

Fr. 26.-

### „ Rahmschnitzel“ ( Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons  
Gemüse garnitur  
Beilage

Fr. 26.-

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce  
mit frischen Champignons

Früchtegarnitur

Beilage

Fr. 22.-

Gemischter Braten

Kalbs- und Schweinsbraten,

tranchierte Pouletbrust

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 27.50.-

Schweinsbraten vom Hals

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 24.-

Schweden Braten

(mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten)

Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 27.-

„Chemí- Braten „

( leicht geräucherter, würzig mariniertes Schweinsbraten)

rassige Fleischsauce mit getrockneten Steinpilzen

Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 27.-

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 27.-

„ Saure Mocke „ (Rindschmorbraten)

Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 27.-

zarter Kalbsbraten

reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 29.-

Kalbssteak an Rahmsauce mit Steinpilzen

bunte Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 44.-

warme Burehamme aus dem Küchenrauch

Kartoffel- und grüner Blattsalat

Fr. 29.-

warme Burehamme aus dem Küchenrauch

reich garniert mit einer grossen Auswahl an bunten Salaten

Fr. 32.-

\*Speziell für Senioren- Gruppen bieten wir auch kleinere Teller- Portionen,  
Preisreduktion Fr. 3.-

## Fitnesssteller

Gartenfrische, knackig bunte Salate, liebevoll und reichhaltig  
ausgarniert mit frischen Früchten.

Serviert zusammen mit einer kleinen Beilage Pommes frites.

Schweinssteak grilliert  
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 29.-

Knusprig panierte Schweins- Nierstückblätzli  
1 Stück Fr. 22.-

2 Stück Fr. 26.-

Cordon- Bleu gefüllt mit Burehamme und Käse Fr. 29.-

tranchiertes Pouletbrüstli  
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 27.-

„ Güggu Knusperli „  
knusprig gebackene Stückchen von der Pouletbrust  
geschnitten und paniert.  
hausgemachte Tatarsauce Fr. 27.-

Kalbssteak grilliert  
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 39.-

# Vegetarische Speisen

hausgemachter Gemüsekuchen, umgeben von buntem Blattsalat	Fr. 18.-
Äplermakkaroni mit Kartoffelstückli an sämiger Käse- Rahmsauce	Fr. 18.-
hausgemachte Butterrösti, mit Käse überbacken und Spiegelei	Fr. 18.-
hausgemachte Butterrösti, mit frischem Gemüse belegt und Käse überbacken	Fr. 18.-
reichhaltig bunter Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	Fr. 20.-

## Dessert

*Dessert ab Karte um individuell auszusuchen	
* bunter <b>Dessert- Teller</b> , liebevoll ausgarnierter mit einer reichen Auswahl an süssen Köstlichkeiten	Fr. 14.-
kleine Portion	Fr. 11.-

Ihr Familienfest einmal anders gestalten...?

Wie wäre es mit einem reichhaltigen

## **BUREZMORGE**

ab **12 Personen** servieren wir Ihnen ab 9.00 Uhr hausgemachte Ankezüpfe, Burebrot und Kleingebäck.

Alles hausgemacht!

Reichhaltige und liebevoll hergestellte Käse- und Fleischplatten,

frisches Birchermüesli, Fruchtsalat und „Brönnti-Greme“.

Währschafte Röstí mit warmer Burtehamme und Spiegelei,  
Orangenjús, Milch und Kaffee,  
Honig und verschiedene Konfitüren.

Preis pro Person Fr. 26.-



\*....Was wir immer auf der Karte haben,  
unsere Tageskarte  
(Preise mit Papiersset und Papierserviette berechnet)

Schweinssteak grilliert  
hausgemachte Kräuterbutter  
Gemüse garnitur  
Pommes frites Fr. 25.-

Schweinssteak grilliert  
hausgemachte Kräuterbutter  
liebevoll garniert mit frischen,  
bunten Salaten und Früchten Fr. 25.-

„ Güggu- Fäcke „  
Pouletflügeli aus der Region, rassig gewürzt  
6 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 25.-  
4 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 22.-

6 Stk. mit Pommes frites Fr. 17.-  
4 Stk. mit Pommes frites Fr. 14.-

„ Poulet Knusperli „  
Knusprig gebackene Pouletbrust Stückchen  
hausgemachte Tatarsauce  
\*als Fitnesssteller mit bunten Salaten Fr. 25.-  
\*mit Pommes frites Fr. 17.-

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce  
Pommes frites oder Rösti Fr. 18.-

Hinterarni Käseschnitte  
hausgemachtes Burebrot in Weisswein getränkt,  
echte Burehamme und Spiegelei

Fr. 18.-

Grüner Salat

Fr. 6.50

Gemischter Salat

Fr. 9.-

Salatteller

Fr. 19.-

Chrüsimüsisalat

Fr. 19.-

Kleine Tagessuppe

Fr. 5.-

Spezialitäten auf dem „ Holzbrättli „ serviert

Arniteller

Fr. 20.-

mehrer Portionen Arniteller auf grossem Brett

Fr. 18.-

Burehammeteller

Fr. 18.-

Speckteller

Fr. 16.-

Hobelkäseteller

Fr. 16.-

\*Je nach Jahreszeit bieten wir Ihnen weitere, gluschtige Tagesteller  
der Saison entsprechend.

So servieren wir Ihnen zusätzlich Rehpfeffer, Käsefondue,  
verschiedene Arten von Käseschnitten, leichte Fitnessteller.