

Alpwirtschaft Hinterarní

3457 Wasen

Susanne und Jürg Reist mit Mitarbeitenden

Telefon: 034 437 15 83

April bis Dezember: Mittwoch und Donnerstag geschlossen

Januar und März: Samstag und Sonntag offen / Februar geschlossen

Gaststube mit 28 Sitzplätzen

Ofenstübli mit 12 Sitzplätzen

Gade- Stübli 18 Sitzplätze

Grosse Gartenterrasse

*Wickeltisch, Still -Ruhezimmer, Kinderhochstühle, Spielplatz und viel Platz freuen sich auf unsere jüngsten Gäste

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.

WICHTIG: In letzter Zeit ist es immer wieder vorgekommen, dass für einen Anlass mehrere Menüs ausgesucht wurden. Es ist aus küchentechnischen Gründen leider nicht möglich, zum Beispiel einen Braten für zwei Personen zuzubereiten. Dies entspricht auch nicht dem Zweck eines Menüvorschlages. Bitte entschliessen Sie sich bei der Wahl des Menüs für eine einheitliche Zusammensetzung. Das bedeutet, nur ein Menü pro Anlass auswählen.

Für weitere Auskünfte nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.

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

Mit freundlichen Grüßen
Familie Jürg und Susanne Reist

VORSPEISEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 4.50
Gemüsecreme Suppe mit Nidlehüblí und Hobelkäserolle	Fr. 5.50
kleiner, grüner Menüsalat mit Hobelkäserolle	Fr. 4.50
grüner Salat mit Hobelkäserolle	Fr. 6.50
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. Die erste Beilage servieren wir Ihnen im Hauptgang, die zweite Beilage servieren wir im Nachservice.

- * Pommes frites
- * Croquetten
- * Ankenüdeli
- * Ankerösti
- * sämiger Karoffelgratin
- * hausgemachte „ Chnöpfli „
- * hausgemachter Kartoffelstock

→ wir verarbeiten aus Überzeugung NUR Schweizer Fleisch und Poulet. unsere Speisen sind mit den Gewürzen von STEDY abgeschmeckt. d.h. Gluten und Lactosefrei, auch unsere Salatsaucen sind Gluten und Lactosefrei.

Wir bieten bewusst keine veganen Menüs an. Diese Lebensform entspricht mit unserem Landwirtschaftsbetrieb nicht unsere Philosophie. Gäste dürfen ihre selbst zubereiteten Speisen mitbringen, welche wir gerne servieren.

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Speisen hausgemachtes, knuspriges Burebrot und Ankezüpfe.

MENÜS

Schweinssteak grilliert

hausgemachte Kräuterbutter
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 29.-

Schweinssteak grilliert

sämige Rahmsauce mit Steinpilzen
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 30.-

Cordon- Bleu „Landliebi „

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

Fr. 30.-

*Panierete Speisen servieren wir bis maximal 16 Personen

Cordon- Bleu „ Hinterarni „

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

Fr. 30.-

*Panierete Speisen servieren wir bis maximal 16 Personen

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Früchte garnitur
Beilage

Fr. 28.-

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 29.-

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit frischen Champignons

Früchtegarnitur

Beilage

Fr. 25.-

Gemischter Braten

Kalbs- und Schweinsbraten an kräftiger Sauce

tranchierte Pouletbrust

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 32.-

Schweinsbraten vom Hals an kräftiger Sauce

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 25.-

Schweden Braten

mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten an kräftiger Sauce

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 29.50

„Chemi- Braten „

leicht geräucherter, würzig mariniertes Schweinsbraten)

rassige Fleischsauce mit getrockneten Steinpilzen und

knusprigen Speckwürfeli

reichhaltige Gemüsegarnitur

Beilage

Fr. 31.-

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 29.50

„ Saure Mocke „ (Rindsschmorbraten)
an herrlicher Rotweinsauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 29.50

zarter Kalbsbraten an feiner, gebundenen Fleischsauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 34.-

Kalbssteak an Rahmsauce mit Steinpilzen
bunte Gemüse garnitur
Beilage Fr. 45.-

warme Burehamme aus dem Küchenrauch
Kartoffel- und grüner Blattsalat, hausgemachte Zöpfe 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 mit einer kleinen Beilage Pommes frites.

Schweinssteak grilliert
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 29.-

Knusprig panierte Schweins- Nierstückblätzli
1 Stück Fr. 26.-
2 Stück Fr. 29.-

Cordon- Bleu gefüllt mit Burehamme und Käse Fr. 30.-

tranchiertes Pouletbrüstli
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 29.-

„ Güggu Knusperli „
knusprig gebackene Stückchen von der Pouletbrust
geschnitten und paniert.
hausgemachte Tatarsauce Fr. 29.-

Kalbssteak grilliert
mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 40.-

Vegetarische Speisen

Gärtnerinnen- Käseschnitte

Hausgemachte Ankezüpfe, in Weisswein getränkt, mit buntem Gemüse reichhaltig belegt und Raclettekäse überbacken.

Mit Spiegelei und Essiggemüse ausgarniert Fr. 23.-

hausgemachte Butterrösti,

mit frischem Gemüse reichhaltig belegt und mit Käse überbacken. Ausgarniert mit Spiegelei und Essiggemüse

Fr. 23.-

hausgemachte Butterrösti,

mit Käse überbacken und Spiegelei

Fr. 20.-

reichhaltig bunter Gemüseteller, ausgarniert mit 7 Stk. knusprig gebratenen Zwiebelringen oder Pommes frites, Knoblauchtipp- Sauce

Fr. 22.-

hausgemachter Gemüsekuchen,

umgeben von buntem Blattsalat

Fr. 18.-

Äplermakkaroni mit Kartoffelstückli

an sämiger Käse- Rahmsauce

Fr. 20.-

Dessert

*Dessert ab Karte, um individuell auszusuchen

* bunter Dessert- Teller, liebevoll ausgarnierter

mit einer reichen Auswahl an süssen Köstlichkeiten

Fr. 14.-

kleine Portion

Fr. 12.-

Ihr Familienfest einmal anders gestalten...?
Wie wäre es mit einem reichhaltigen

BUREZMORGE

ab **20 Personen** (Kinder bis 10 Jahre nicht einberechnet)

servieren wir Ihnen ab 9.15 Uhr

hausgemachte Ankezüpfe, Burebrot und Kleingebäck.

Alles hausgemacht!

Reichhaltige und liebevoll hergerichtete

Käse- und Fleischplatten

frisches Birchermüesli, Fruchtsalat

und „Brönnti-Greme“.

Währschafte Anke-Röstli mit warmer Burehamme

und Spiegelei,

Orangensaft, Milch und Kaffee,

Honig und verschiedene Konfitüren.

Der Brunch wird von **Mai bis Oktober** serviert, da das Buffet aus Platzgründen draussen aufgebaut wird.

Preis pro Person Fr. 28.50

Was wir immer auf der Karte haben, unsere Tageskarte

*Preise mit Papiersset und Papierserviette berechnet

Schweinssteak grilliert
hausgemachte Kräuterbutter
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 27.50

Schweinssteak grilliert
hausgemachte Kräuterbutter
liebepoll garniert mit frischen,
bunten Salaten und Früchten Fr. 27.50

„ Güggu- Fäcke „
Pouletflügelí aus der Region, rassig gewürzt
6 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 27.50
4 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 24.50

6 Stk. mit Pommes frites Fr. 18.-
4 Stk. mit Pommes frites Fr. 14.-

„ Poulet Knusperlí „
Knusprig gebackene Pouletbrust Stückchen
hausgemachte Tatarsauce
*als Fitnesssteller mit bunten Salaten Fr. 27.50
*mit Pommes frites Fr. 18.-

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce
Pommes frites oder Rösti Fr. 20.50

Hinterarní Käseschnitte
Hausgemachte Ankezüpfe in Weisswein getränkt,
echte Burehamme und Spiegelei garniert Fr. 20.50

Grüner Salat Fr. 6.50
Gemischter Salat Fr. 9.-
Salatteller Fr. 20.-
Kleine Tagessuppe Fr. 5.50

Spezialitäten auf dem „ Holzbrättli „ serviert

Arniteller Fr. 20.-
mehrer Portionen Arniteller auf grossem Brett Fr. 18.-
Burehammeteller Fr. 19.-
Speckteller Fr. 18.-
Hobelkäseteller Fr. 18.-

*je nach Jahreszeit bieten wir Ihnen viele weitere, gluschtige
Tagesteller der Saison entsprechend.

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

Besuchen Sie uns unter
www.hinterarni.ch
hinterarni@bluwin.ch