

Alpwirtschaft Hinterarni

3457 Wasen

Susanne und Jürg Reist und das ganze Hinterarniteam

Telefon: 034 437 15 83 / Whats App 079 293 16 86

hinterarni@bluewin.ch

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

Gaststube mit 28 Sitzplätzen

Ofenstübli mit 10 Sitzplätzen

Gade- Stübli 18 Sitzplätze

Gedeckte Terrasse mit 16 Personen

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 10 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 Hinterarní begrüßen zu dürfen und sehen Ihrem Bericht mit Interesse entgegen.

*Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für angemeldete, aber nicht erschienenen Personen verrechnen wir 100% des Menüpreises. Die genaue Zahl kann spätestens bis drei Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden.

*Dekoration

Unsere Tische schmücken wir mit frischen, einfachen Blumenbouquets. Die Blumen und Gräser sind im Garten und auf den Bergweiden auf dem Arní gewachsen. Für diese Dekoration verrechnen wir pauschal Fr. 15.-, diese Dekorationen bleiben bei uns.

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Blumen und Dekorationen mitbringen, bitte teilen Sie uns das vorgängig mit.

*Anfahrt mit dem Auto

Bitte weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, NICHT nach Naví zu fahren!

Die Zufahrt aufs Arní erfolgt über die Kurzeneí, nicht über Hornbach.

APÉRO

Nüssli & Chips pro Person	Fr. 2.-
Hobelkäse Portion (4-5 Personen)	Fr. 20.-
Arniteller Portion (4-5 Personen)	Fr. 22.-
Hausgemachte Speckzöpfe pro Person	Fr. 2.50

VORSPEISEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 6.-
Gemüsecreme Suppe mit Nidlehüblí und Hobelkäserolle	Fr. 7.50

kleiner, grüner Menüsalat mit Hobelkäserolle	Fr. 5.50
grüner Salat mit Hobelkäserolle	Fr. 7.-

gemischter, bunter Menüsalat mit Hobelkäserolle	Fr. 8.-
gemischter, bunter Salat mit Hobelkäserolle	Fr. 9.50

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
- * Ankenüdelí
- * Ankeröstí
- * 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. 30.50

Schweinssteak grilliert

sämige Rahmsauce mit Steinpilzen
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 32.50

Cordon- Bleu „Landliebi „

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

Fr. 32.50

*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. 32.50

*Panierete Speisen servieren wir bis maximal 16 Personen

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)
an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Früchtegarnitur
Beilage

Fr. 29.50

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)
an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Gemüsegarnitur
Beilage

Fr. 30.50

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit frischen Champignons
Früchtegarnitur
Beilage

Fr. 27.-

Gemischter Braten
Kalbs- und Schweinsbraten an kräftiger Sauce
tranchierte Pouletbrust
reichhaltige Gemüse-garnitur
Beilage

Fr. 33.50

Schweinsbraten vom Hals an kräftiger Sauce
reichhaltige Gemüse-garnitur
Beilage

Fr. 28.50

Schweden Braten

mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten an kräftiger Sauce
reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 32.-

„Chemi- Braten „

leicht geräucherter, würzig mariniertes Schweinsbraten)
rassige Fleischsauce mit getrockneten Steinpilzen und
knusprigen Speckwürfel
reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 32.-

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 32.-

„ Suure Mocke „ (Rindschmorbraten)

an herrlicher Rotweinsauce
reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 32.-

zarter Kalbsbraten an feiner, gebundener 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 Züpfle

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 aus garniert mit frischen Früchten.

Serviert mit einer kleinen Beilage Pommes frites.

Schweinssteak grilliert mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 30.50
Knusprig panierte Schweins- Nierstückblätzli	
1 Stück	Fr. 27.-
2 Stück	Fr. 30.50
Cordon- Bleu gefüllt mit Burehamme und Käse	Fr. 32.50
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

*für einzelne Personen an Ihrem Bankett möglich

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, hausgemachte Tartare Sauce

Fr. 22.-

hausgemachter Gemüsekuchen ab 5 Personen
umgeben von buntem Blattsalat

Fr. 18.-

Äpler Makkaroni ab 5 Personen

mit Kartoffelstückli an sämiger Käse- Rahmsauce

Fr. 22.-

Dessert

*Dessert ab Karte, um individuell auszusuchen

* bunter **Dessert- Teller**, liebevoll ausgarnierter
mit einer reichen Auswahl an süssen Köstlichkeiten
kleine Portion

Fr. 14.-

Fr. 12.-

Ihr Familienfest einmal anders gestalten...?

Wie wäre es mit einem reichhaltigen

BUREZMORGE

ab 20 Personen (Kinder nicht einberechnet)

servieren wir 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.

Das Burezmorge wird von **Mai bis Oktober** serviert, da

das Buffet aus Platzgründen draussen aufgebaut

wird.

Preis pro Person Fr. 29.50

Was wir immer auf der Karte haben, unsere Tageskarte

*Preise mit Papiersset und Papierserviette berechnet

Schweinssteak grilliert
hausgemachte Kräuterbutter
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 28.-

Schweinssteak grilliert
hausgemachte Kräuterbutter
liebevoll garniert mit frischen,
bunten Salaten und Früchten Fr. 28.-

„ Güggu- Fäcke „
Pouletflügel aus der Region, rassig gewürzt
6 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 28.-
4 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Fr. 24.50

6 Stk. mit Pommes frites Fr. 20.-
4 Stk. mit Pommes frites Fr. 15.-

„ Poulet Knusperli „
Knusprig gebackene Pouletbrust Stückchen
hausgemachte Tatarsauce
*als Fitnesssteller mit bunten Salaten Fr. 28.-
*mit Pommes frites Fr. 20.-

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. 9.50

Salatteller

Fr. 22.-

Kleine Tagessuppe

Fr. 6.50

Spezialitäten auf dem „ Holzbrättli „ serviert

Arniteller

Fr. 21.-

mehrer Portionen Arniteller auf grossem Brett

Fr. 19.-

Burehammeteller

Fr. 20.-

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 Fitnesssteller.

Besuchen Sie uns unter

hinterarni.ch

hinterarni@bluewin.ch

Instagram [alpwirtschaft_hinterarni](https://www.instagram.com/alpwirtschaft_hinterarni)