

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

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.

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 Zwecke 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.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Jürg und Susanne Reist

VORSPEISEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 4.-
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:

- * Pommes frites
- * Croquettes
- * Ankenüdeli
- * Ankerösti
- * sämiger Kartoffelgratin
- * 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.

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

MENÜS

Schweinssteak grilliert

hausgemachte Kräuterbutter
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 27.50

Schweinssteak grilliert

sämige Rahmsauce mit Steinpilzen
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 28.-

Cordon- Bleu „Landliebi „ (möglich bis 15 Personen)

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

Fr. 28.-

Cordon- Bleu „ Hinterarni „ (möglich bis 15 Personen)

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

Fr. 28.-

„ Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Früchte garnitur
Beilage

Fr. 26.-

„**Rahmschnitzel**“ (Schweins- Nierstück)
an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons
Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 27.-

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit frischen Champignons
Früchte garnitur
Beilage

Fr. 23.-

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

Fr. 30.-

Schweinsbraten vom Hals an kräftiger Sauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 25.-

Schweden Braten
(mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten) an kräftiger Sauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 28.-

„**Chemí- Braten** „
(leicht geräucherter, würzig mariniertes Schweinsbraten)
rassige Fleischsauce mit getrockneten Steinpilzen
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage

Fr. 29.-

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 29.-

„Suure Mocke“ (Rindschmorbraten)
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 29.-

zarter Kalbsbraten
reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage Fr. 32.-

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. 27.-

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.-
« Anke- Knöpfli » mit buntem Gemüse und Käse	Fr. 18.-

Dessert

*Dessert ab Karte, um individuell nach Lust 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 **12 Personen** servieren wir Ihnen ab 9.15 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. 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.-

Schweinssteak grilliert

hausgemachte Kräuterbutter

liebepoll garniert mit frischen,

bunten Salaten und Früchten

Fr. 27.-

„ Güggu- Fäcke „

Pouletflügelí aus der Region, rassig gewürzt

6 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten

Fr. 27.-

4 Stk. als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten

Fr. 24.-

6 Stk. mit Pommes frites

Fr. 17.-

4 Stk. mit Pommes frites

Fr. 14.-

„ Poulet Knusperlí „

Knusprig gebackene Pouletbrust Stückchen

hausgemachte Tatarsauce

*als Fitnesssteller mit bunten Salaten

Fr. 27.-

*mit Pommes frites

Fr. 17.-

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

Pommes frites oder Rösti

Fr. 19.-

Hinterarní Käseschnitte

hausgemachtes Burebrot in Weisswein getränkt,

echte Burehamme und Spiegelei

Fr. 19.-

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.-
mehrere 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.