

Alpwirtschaft Hinterarni

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 Menu 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 Nidlehübli 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 Ankezüpfle.

MENÜS

Schweinssteak grilliert

hausgemachte Kräuterbutter
 reichhaltige Gemüse garnitur
 Beilage

Fr. 29.-

Schweinssteak grilliert

sämige Rahmsauce mit Steinpilzen

reichhaltige Gemüsegar nitur
Beilage

Fr. 30.-

Cordon- Bleu „Landleibi „

(gefüllt mit echter „ Buurehamme „ und rassigem Gotthelf- Käse)

bunte Gemüsegar nitur

Beilage

Fr. 30.-

*Panierte Speisen servieren wir bis maximal 16 Personen

Cordon- Bleu „Hinterarni „

(gefüllt mit Speck aus dem Küchenrauch und

Weltmeister- Greyerzer aus der Hornbach- Käserei)

reichhaltige Gemüsegar nitur

Beilage

Fr. 30.-

*Panierte Speisen servieren wir bis maximal 16 Personen

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons

Früchtegar nitur

Beilage

Fr. 28.-

„Rahmschnitzel“ (Schweins- Nierstück)

an sämiger Rahmsauce und frischen Champignons

Gemüsegar nitur

Beilage

Fr. 29.-

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce

mit frischen Champignons

Früchtegarnitur

Beilage

Fr. 25.-

Gemischter Braten

Kalbs- und Schweinsbraten an kräftiger Sauce

tranchierte Pouletbrust

reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 32.-

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. 29.50

„Chemi- Braten „

(leicht geräucherter, würzig mariniertes Schweinsbraten)

rassige Fleischsauce mit getrockneten Steinpilzen und

Speckwürfel

reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

knusprigen

Fr. 31.-

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

reichhaltige Gemüse garnitur

Beilage

Fr. 29.50

„Suure Mocke „ (Rindschmorbraten)

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.-**

„Güggü 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,
buntem Gemüse reichhaltig belegt und Raclettekäse überbacken.

Mit Spiegelei und Essiggemüse ausgarniert

mit
Fr. 23.-

hausgemachte Butterrösti,

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

Essiggemüse

Käse
und
Fr. 23.-

hausgemachte Butterrösti,
mit Käse überbacken und Spiegelei

Fr. 20.-

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

7
oder
Fr. 22.-

hausgemachter Gemüse Kuchen,
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
kleine Portion

Fr. 14.-

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 hergerichtete
Käse- und Fleischplatten

frisches Birchermüesli, Fruchtsalat
und „Brönnti-Greme“

Währschafte Anke-Rösti mit warmer Burehamme und
Spiegelei,
Orangensaft, 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
Gemüsegarnitur
Pommes frites Fr. 27.50

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

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

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

„Poulet Knusperli „
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

Hinterarni 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 Fitnesssteller.

Besuchen Sie uns unter

www.hinterarni.ch

hinterarni@bluewin.ch