



Ganz einfach „schwyzerisch“



Röschti`s

Röschti „Chrüz bode chaib“

Mit Zwiebeln, Speck mit Käse überbacken u. Spiegelei

Winzerrösti

Mit Speck, Tomaten und Käse überbacken

Senne Rösti

Mit Zwiebeln, Käse und einem Spiegelei

Buurebratwurst an feiner Zwiebelsauce

Mit hausgemachter Rösti

Schweinsleberli

In Butter gebraten mit Kräutern u. Rösti



Fondue`s

Emmentaler Fondue mit Birnen

Walliser Fondue mit Tomaten u. Kräuter

Glarner Fondue mit Schabziger u. Kartoffeln

Alle Fondue`s werden mit Brotwürfel und ab 2 Personen serviert.



Preise auf Anfrage

Kalte Küche

*Ahorner Holzbrettli (Es reicht fast für zwei)
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz u. Alpkäse*

Buurehamme mit Kartoffelsalat „ hausgemacht“

*Buureplättli
Mit Speck, Rauchwürstli u. Alpkäse
Serviert mit Brot u. Senf*

*Salsiz fein geschnitten
mit Zwiebelringen u. Alpkäse*

*Wurstsalat einfach
Wurstsalat garniert*

*Wurstkäsesalat einfach
Wurstkäsesalat garniert*

*Salatteller Ahorn
Mit Schinkenrollen u. Hüttenkäse*

Portion Alpkäse schön garniert

*1 Paar Schweinswürstli mit Brot u. Senf
1 Paar Schweinswürstli mit Kartoffelsalat*

Verschiedene Sandwiches

*Schinken, Salami u. Käse
Buurehamme
Bündnerfleisch*



Preise auf Anfrage



Suppen



Tagessuppe

Kürbissuppe Maison (nach Saison)

Tomatencremesuppe „nach der schönen Maria „



Vorspeisen

*Basilikumtartar von zart bis scharf
serviert mit Toast u. Butter*

*½ port.
1/1 port.*

Aperoteller

Mit Bündnerfleisch, piccanter Chorizowurst u. Parmesankäse



Salate

*Gemischter Blattsalat
Gemischter Salat*

*Gartensalat
angerichtet mit Fetakäse, Croutons u. gerösteten Pinienkernen*

*½ port.
1/1 port.*

*Nüsslisalat mit Speck, Knoblicrouton`s u. gehacktem Ei
Nach Saison*



Unsere Salatsaucen

French, Italien oder Balsamicodressing



Preise auf Anfrage



Tellergerichte

Schweinsschnitzel paniert 160 gr.
Serviert mit einem Blattsalat
Pommes frites

Gordon-bleu Ahorn Schweinefleisch 200 gr.
Angerichtet mit Gemüsebouquet
und Pommes frites

Fitnesssteller Schweinefleisch 200 gr
Angerichtet mit Salaten oder Gemüse

Schweinssteak „ Don Alberto „ Pilzkräutersauce 200 gr.
Mit Saisongemüse u. Pommes frites

Medaillon`s im Pfännli (Schweinsfilet 160 gr)
An Portweinsauce mit Spätzli serviert

Rindshohrückensteak an Marsalasaucce 200 gr.
Mit Gemüsebouquet u. Pommes frites

Kalbsleberli geschnetzelt an Maderesauce 160 gr.
Serviert mit Rösti

Rindsfilet an feiner Whiskyrahmsauce 180 gr.
Gemüsebouquet
und Spätzli

Bei sämtlichen Tellergerichten können sie die Beilage wählen zwischen
Pommes Frites, Nüdeli, Rösti oder Spätzli

Fleischdeklaration

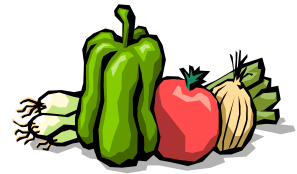
Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz
Schweinefleisch CH / Rind CH / Kalb CH / Pferde CH
Poulet CH oder EU / Lamm NS



Preise auf Anfrage



Vegetarisch



Penne rosso y verde mit Basilikumtomatensauce
Serviert mit Broccoli u. Pinienkernen

Gemüserösti
Mit Käse überbacken

Aelplermacaronen
Serviert mit einem Blattsalat u. Apfelmus

Gemüserisotto (variiert nach Saison)
Serviert mit Parmesan



Für unsere kleinen Gäste



Spiderman`s Spaghetti
Mit Basilikumtomatensauce u. Reibkäse



SpongeBob - Schwammkopfteller
Schnitzel paniert mit Pommes u. Ketchup



Preise auf Anfrage

