

# Lassen Sie sich von uns verwöhnen

Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Weihnachtsfest oder Seminar – ein gutes Essen macht Ihren Anlass einzigartig. Zusammen finden wir die Lösung, die zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Mit Begeisterung für unsere Arbeit schaffen wir eine genussvolle Atmosphäre, die Ihnen in bester Erinnerung bleibt.

*Das Archehof-Team*



Seit Januar 2026 kochen wir vom Restaurant Iheimisch in Sursee für den Archehof.

Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft sind für uns selbstverständlich. Alle Gerichte werden frisch mit regionalen und saisonal verfügbaren Produkten zubereitet.

Besonders stolz sind wir auf unser Catering-Angebot, das wir mit derselben Liebe zum Detail gestalten wie im Restaurant.

*Das Team vom Iheimisch Restaurant & Catering, Sursee*



Gerne entführen wir Sie in die kulinarische Welt seltener Obstsorten, alter Tierrassen und regionalen Spezialitäten. Fleisch vom unserem Rätischen Grauvieh und köstliche Hochstammprodukte stehen im Mittelpunkt. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Paradies willkommen zu heissen.

*Urs und Barbara Amrein, Gastgeber*

# Verpflegungsangebot

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

---

Archehof-Brunch	31.50
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse und Joghurt, Honig und Konfitüre, Butter, Birchermüesli, Gipfeli, Brot und Zopf Kaffee, Tee, Milch, sortenreine Fruchtsäfte von Hochstamm Seetal, Mineralwasser	
dazu Rösti und Rührei	8.00

## APÉRO | LUNCH

---

Archehof Apéro klein 80 g	10.00
Trockenfleisch, Trockenwurst, Käse, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Brot	
Archehof Apéro gross 150 g	17.00
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot	
Archehof Lunch	28.50
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse, Joghurt, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot und Butterzopf	

## SUPPEN | SALATE

---

Suppe	8.00
Saisonale Suppe	
Menüsalat	8.00
Grüner Salat geschnitten in der Schüssel, saisonal garniert	
Blattsalat iheimisch	10.00
Verschiedene Blattsalate in der Schüssel, saisonal garniert	
Tomaten-Mozzarellasalat	7.00
nur in den Sommermonaten	
Salatbuffet - Eifach, aber guet	17.00
Verschiedene Blattsalate, Rüebli, Randen	
Salatbuffet - Es darf au echli meh sii	21.00
Verschiedene Blattsalate, Sellerie-Apfel, Gurke, Mais	
Salatbuffet - Mer lönd üs lo verwöhne	24.00
Verschiedene Blattsalate, Getreidesalat, Randen mit Feta, Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Granatapfel	

Alle Suppen und Salate servieren wir mit Brot  
inkl. französischem oder italienischem Dressing, zur Selbstbedienung

## GRILLADEN

---

### Archehof Grillspezialitäten zum selber Grillieren

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und  
Rauchwürstli, Pouletbrüstli, Senf und Chutney

Archehof-Grillfleisch	200 g	14.00
	250 g	17.00
	300 g	20.00
Deluxe	300 g	24.00
enthält 100 g Edelstücke		
dazu Gschwellti mit Sauerrahm		4.00
dazu Grillgemüse		7.00
Grillieren durch das Archehof-Team		6.00
Preis je Person		

## VEGETARISCHE GRILLADEN

---

Gemüse-Grillspiess	9.00
Peperoni, Zucchini, Aubergine, Champignons	
Green Mountain Burger	10.00
auf Erbsenbasis	
Quinoatätschli	9.00
Gemüsewürfeli, Kartoffeln	
Gefüllte Champignons	3.00
mit Frischkäse	

## RACLETTE | TISCHGRILL

---

Raclette	24.00
Raclettekäse von Seiler, Giswil Gschwellti mit Sauerrahm, Essiggurken, eingemachte Birnenspalten	
Tischgrill	34.00
Verschiedene Cipollata, kleine Hamburger und Edelstücke Raclettekäse von Seiler, Giswil Gschwellti mit Sauerrahm, Essiggurken, eingemachte Birnenspalten	
dazu Grillgemüse	7.00
dazu frische Früchte	6.00

## MENÜS

---

Alle Menüs sind fleischlos erhältlich

Älpler Magronen	21.00
dazu Röstzwiebeln und Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chnöpflipfanne	25.00
an einer Rahmsauce mit Gemüse, nach Belieben mit Trockenfleisch	
Pasta Bolognese	25.00
dazu Sbrinz	
Pasta mit Kräuterpesto	19.00
dazu Sbrinz	
Chügeli Pastetli	29.00
mit Pilzen, dazu Reis und Gemüse	
Lasst euch überraschen	25.00
eine Kreation vom iheimisch, Sursee	

## DESSERT

---

Seetalglace im Becher	4.00
Grosse Auswahl im Hofladen zur Selbstbedienung	
Hausgemachtes Gebäck	8.00
Dessert im Weckglas	9.00
Entscheiden Sie sich für ein Dessert gemäss unten stehender Auswahl.	
Dessertbuffet mit zwei Komponenten	12.00
mit drei Komponenten	17.00
mit vier Komponenten	22.00

### Unsere Auswahl

serviert im Weckgläsli

#### Klassiker

Süssmostcrème  
Schoggicrème  
Schoggimousse  
Gebrannte Crème  
Weisses Kaffimousse

#### Winter

Apfeltiramisu  
Tobleronemousse  
Ragusamousse  
Schoggicrème mit Birne

#### Sommer

Fruchtmousse  
Joghurtcrème  
Himbeer-Pannacotta  
Limettenmousse

### Weitere Leckereien für Ihr Dessertbuffet

Hausgemachtes Gebäck

Frische Früchte, geschnitten und angerichtet

## EINDECKEN

---

Eindecken durch das Archehof-Team  
pro Person, inkl. Tischdecken und Servietten in Duni-Qualität

5.00

## DEKLARATION

---

Sämtliche warmen Speisen und Salate werden vom Iheimisch in Sursee frisch zubereitet. Das Iheimisch steht für Regionalität, Saisonalität und höchste Qualität.

Das Rindfleisch stammt von unserem eigenen Rätischen Grauvieh. Die Tiere leben in einer Mutterkuhherde und haben so oft wie möglich Weidegang. Geschlachtet werden sie nach nur fünf Minuten Transportweg in der Metzgerei Loosli in Hildisrieden.

Folgende Produkte beziehen wir direkt von den Produzenten:

Käse	Fläcke Chäsi, Beromünster Perretens Bio-Bärgheimet, Feutersoey Sempre, Sempach
Backwaren	Bäckerei Zwysig, Sempach Benderer Zuckerbäckerei, Sent
Poulet	Metzgerei Loosli, Hildisrieden

Über Allergene und Inhaltsstoffe geben wir gerne persönlich Auskunft.

alle Preise pro Person, in CHF, exkl. MWST