

Verpflegung

Angebot auf dem Archehof



Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

APERÓ

Archehof-Apéro klein 80g	10.00
Trockenfleisch, Trockenwurst vom Archehof, Käse aus dem Hofladen, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Brot	
Archehof-Apéro gross 150g	17.00
Trockenfleisch, Trockenwurst und Savelat vom Archehof, Käse vom Rätischen Grauvieh, diverse Käse aus dem Hofladen, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot	

VORSPEISEN

Salat	7.00
Grüner Salat in der Schüssel, mit Ei, Kernen und Brot	
Suppe	7.00
Hausgemachte Saison-Suppe, Brot	

STEHLUNCH

Archehof-Lunch	28.50
Trockenfleisch, Trockenwurst und Savelat vom Archehof, Käse vom Rätischen Grauvieh, regionaler Käse und Joghurt aus dem Hofladen, Bündner Birnbrot, Dörrfrüchte, Stoli Nüsse, Brot und Butterzopf	

GRILLADEN

Archehof-Grillspezialitäten mit grünem Salat	
Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, Pouletbrüstli, dazu Gschwellti und grüner Salat, Sauerrahmsauce und Brot - zum selber grillieren	
200 gr. Archehof Grillfleisch	28.00
250 gr. Archehof Grillfleisch	31.00
300 gr. Archehof Grillfleisch	34.00
200 gr. Archehof Grillfleisch, ergänzt mit 100 gr. Edelstücken pro Person	38.00

Archehof-Grillspezialitäten mit Salat-Buffer

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, Pouletbrüstli, dazu Gschwellti, grüner Salat und zwei hausgemachte Saisonsalate (z.B. Bohnen, Rübli, Tomaten-Mozzarella, Gurken, Mais oder Kabissalat), Sauerrahmsauce und Brot - zum selber grillieren	
200 gr. Archehof Grillfleisch	34.00
250 gr. Archehof Grillfleisch	37.00
300 gr. Archehof Grillfleisch	40.00
200 gr. Archehof Grillfleisch, ergänzt mit 100 gr. Edelstücken pro Person	44.00

Archehof-Grillspezialitäten nur Fleisch

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, Pouletbrüstli - zum selber grillieren	
200 gr. Archehof Grillfleisch	14.00
250 gr. Archehof Grillfleisch	17.00
300 gr. Archehof Grillfleisch	20.00
200 gr. Archehof Grillfleisch, ergänzt mit 100 gr. Edelstücken pro Person	24.00

Salatbuffer ohne Fleisch mit Gschwellti, Sauerrahmsauce und Brot	22.00
--	-------

Vegetarisches Angebot, pro Stück (Grillkäse Kräuter, Grillkäse Paprika oder Zucchetti-Kissen mit Tofu gefüllt)	6.00
--	------

Grillieren durch das Archehof-Team Preis je Person	6.00
--	------

Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

RACLETTE / TISCHGRILL

Raclette	30.00
Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Silberzwiebeln, Pilze), grüner Salat, Brot	
Archehof-Tischgrillspezialitäten	36.00
Verschiedene Cipollata, kleine Hamburger und Edelstücke vom Rätischen Grauvieh, Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Silberzwiebeln, Pilze), grüner Salat, Brot	

MENÜS

Äplermagronen	21.00
Kartoffeln und Magronen mit Reibkäse und Zwiebeln, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chnöpflipfanne	23.00
Hausgemachte Chnöpfli mit Trockenfleisch vom Rätischen Grauvieh, Pilzen und Gemüse	
Hörnli & Ghackets	24.00
Hackfleisch vom Rätischen Grauvieh, Hörnli und Reibkäse, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Gulasch mit Spätzli	26.00
Herzhafter Gulasch mit Voessen vom Rätischen Grauvieh mit hausgemachten Spätzli	
Boeuf Bourguignon	26.00
Typisches Burgunder Familiengericht mit Voessen vom Rätischen Grauvieh mit Salzkartoffeln	
Chügeli Pastetli	29.00
Brätchügeli vom Rätischen Grauvieh und Pilze im Blätterteig-Pastetli, dazu Gemüse	
Pasta mit verschiedenen Saucen	32.00
Hausgemachte Teigwaren von Vilmas Pasta, dazu Pesto, Tomatensauce und Sauce Bolognese mit Fleisch vom Rätischen Grauvieh	

Alle Menüs sind auch fleischlos erhältlich.

DESSERTS

Hausgemachtes Gebäck	5.00
Kleines Dessert im Glas	6.00
Z.B. Panna Cotta, Schoggimousse, Süssmostcrème oder saisonales Dessert	
Seetalglace im Becher	4.00
Diverse Sorten stehen im Hofladen zur Selbstbedienung zur Verfügung	
Dessertbuffet mit zwei Komponenten	11.00
Dessertbuffet mit drei Komponenten	15.00
Wahlweise hausgemachte Gebrannte Crème, Süssmostcrème, frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Gebäck, Panna Cotta, Schoggimousse, saisonales Dessert	

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Archehof-Brunch	31.50
Trockenfleisch, Trockenwurst und Servalat vom Rätischen Grauvieh, regionaler Käse und Joghurt aus dem Hofladen, Honig und Konfitüre aus dem Hofladen, Butter, Birchermüesli, Brot und frischer Zopf, Kaffee, Tee, Milch, sortenreine Fruchtsäfte von Hochstamm Seetal, Mineralwasser	
Erweitert mit warmen Beilagen	8.00
Frische Rösti und Rührei	

EINDECKEN

Eindecken durch das Archehof-Team	5.00
Je Person, inkl. zum Menü passendem Geschirr sowie Tischdecken und Servietten in Duni-Qualität	