

# Verpflegung

## Angebot auf dem Archehof



Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

### APÉRO

Archehof-Apéro klein 80g ..... 9.50

Trockenfleisch, Trockenwurst vom Archehof, Käse aus dem Hofladen, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Brot

Archehof-Apéro gross 150g ..... 16.50

Trockenfleisch, Trockenwurst und Savelat vom Archehof, Käse vom Rätischen Grauvieh, diverse Käse aus dem Hofladen, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot

### VORSPEISEN

Salat ..... 6.00

Grüner Salat in der Schüssel, mit Ei, Kernen und Brot

Suppe ..... 6.00

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 ..... 28.50

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli, dazu Gschwellti und grüner Salat, Sauerrahmsauce und Brot - zum selber grillieren

Archehof-Grillspezialitäten mit Salat-Buffer ..... 35.00

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit 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

Archehof-Grillspezialitäten nur Fleisch ..... 16.50

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwurstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli - zum selber grillieren

Ergänzt mit Edelstücken 100g ..... 6.50

Huft / Entrecôte vom Rätischen Grauvieh

Salatbuffer ohne Fleisch ..... 16.50

Spiessli vegetarisch, pro Stück ..... 6.00

Asia-Tofu-Spiessli, Gemüse-Spiessli, Pilz-Spiessli

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

### RACLETTE / TISCHGRILL

Raclette ..... 29.50

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**

Älpermagronen .....	20.50
Kartoffeln und Magronen mit Reibkäse und Zwiebeln, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chnöpflipfanne .....	22.50
Hausgemachte Chnöpfli mit Trockenfleisch vom Rätischen Grauvieh, Pilzen und Gemüse	
Hörnli & Ghackets .....	23.50
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 .....	28.50
Brätchügeli vom Rätischen Grauvieh und Pilze im Blätterteig-Pastetli, dazu Gemüse	
Pasta mit verschiedenen Saucen .....	31.50
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 .....	5.00
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 .....	9.50
Dessertbuffet mit drei Komponenten .....	13.00
Dessertbuffet mit vier Komponenten .....	16.00
Wahlweise hausgemachte Gebrannte Crème, Süssmostcrème, frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Gebäck, Panna Cotta, Schoggimousse, saisonales Dessert	

**FRÜHSTÜCKSBUFFET**

Archehof-Brunch .....	30.50
Trockenfleisch, Trockenwurst und Savelat 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 .....	7.50
Frische Rösti und Rührei	

**EINDECKEN**

Eindecken durch das Archehof-Team .....	4.50
Je Person, inkl. zum Menü passendem Geschirr sowie Tischdecken und Servietten in Duni-Qualität	

**GESCHÄTZTE GÄSTE**

Lassen Sie sich entführen in die kulinarische Welt der raren Sorten, alten Rassen und regionalen Spezialitäten. Geniessen Sie traditionelle Köstlichkeiten mit Produkten vom Archehof, zubereitet in der Küche von Hoberg Catering in Rothenburg. Präsentiert in Form von Buffets, wenn immer möglich hausgemacht, regional und saisonal. Dabei arbeiten wir mit innovativen Produzenten zusammen, deren Produkte Sie auch in unserem Hofladen finden können.

Über Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Alle Menüs sind nach Absprache auch vegetarisch möglich.