

Verpflegung

Angebot auf dem Archehof



Preise je Person, in CHF, inkl. 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	
Salatbuffet 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

Älplermagronen	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.

 vegetarisch  vegan

Über Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.