

Verpflegung

Angebot auf dem Archehof



APÉRO

Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

Archehof Apéro klein 80g 8.50

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

Archehof-Apéro gross 150g 15.50

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

VORSPEISEN

Salat 5.00

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

Suppe 5.00

Hausgemachte Saison-Suppe, Brot

STEHLUNCH

Archehof-Lunch 27.50

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

GRILLADEN

Archehof-Grillspezialitäten mit grünem Salat 26.50

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

Archehof-Grillspezialitäten mit Salat-Buffer 32.50

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwürstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli, dazu Gschwellti, grüner Salat und zwei hausgemachte Saisonsalate (z.B. Bohnen, Rübli, Tomaten, Gurken), Sauerrahmsauce und Brot - zum selber grillieren

Archehof-Grillspezialitäten ohne Salat 16.00

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

Ergänzt mit Edelstücken 100g 6.50

Huft / Entrecôte vom Rätischen Grauvieh

Grillieren durch das Archehof-Team Preis je Person 5.00

RACLETTE / TISCHGRILL

Raclette 28.50

Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Süss-Saures Gemüse), grüner Salat, Sauerrahmsauce, Brot

Archehof-Tischgrillspezialitäten 34.50

Verschiedene Cipollata, kleine Hamburger und Edelstücke vom Rätischen Grauvieh, Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Süss-Saures Gemüse), grüner Salat, Sauerrahmsauce, Brot

MENÜS

Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

Älplermagronen	19.50
Kartoffeln und Magronen mit Reibkäse und Zwiebeln, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chnöpflipfanne	21.50
Hausgemachte Chnöppli mit Trockenfleisch vom Rätischen Grauvieh, Pilzen und Gemüse	
Hörnli & Ghackets	22.50
Hackfleisch vom Rätischen Grauvieh, Hörnli und Reibkäse, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chügeli Pastetli	27.50
Brätchügeli vom Rätischen Grauvieh und Pilze im Blätterteig-Pastetli, dazu Gemüse	
Pasta mit verschiedenen Saucen	29.50
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	4.50
Kleines Dessert im Glas	4.50
Z.B. Panna Cotta, Schoggimousse, Süssmostcrème oder saisonales Dessert	
Seetalglace im Becher	3.50
Diverse Sorten stehen im Hofladen zur Selbstbedienung zur Verfügung	
Dessertbuffet mit zwei Komponenten	9.00
Dessertbuffet mit drei Komponenten	12.50
Dessertbuffet mit vier Komponenten	15.50
Wahlweise hausgemachte Gebrannte Crème, Süssmostcrème, frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Gebäck, Panna Cotta, Schoggimousse, saisonales Dessert	

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Archehof-Brunch	29.50
Trockenfleisch, Trockenwurst und Savelat vom Rätischen Grauvieh, diverse 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	4.00
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, köstlich zubereitet in der Küche von Hoberg Catering in Rain. 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.

Wir freuen uns, Sie mit unseren kulinarischen Angeboten verwöhnen zu dürfen.