

# 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
--	-------

Spiessli vegetarisch, pro Stück (Asia-Tofu-, Gemüse- oder Pilzspiessli) .....	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 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 .....	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	