



Summerchuchifahrplan: highland-gurten.ch

Sie planen einen Anlass und suchen etwas Besonderes?

Den ganzen Sommer über – auf Wunsch auch früher oder später – finden Sie bei uns im Freien oder unter dem Dach des romantischen Schopfs das besondere Ambiente, welches Sie sich wünschen. Unsere Lebensmittel stammen vom Hof oder aus der Region. Dabei legen wir Wert auf erstklassige Rohprodukte und sorgfältige Verarbeitung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Ihr Highland-Gurten Team

Apéros «Öppis Guets vorus oder für zwüsche düre»

Annerösi`s Späckzöpfe mit Gmües Chneble 10.–
Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli
Dazu frische Gemüsesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen

Gsund u Guet 12.–
FrISChe Gemüsesticks mit verschiedenen selbstgemachten Dippsaucen
Rauchwurstredli und Käsemöckli mit Bauernbrot und Zopf

Amächelige Uftakt 18.–
Auf Holzladen, schön angerichtet und dekorierte Fleischplatte dazu
verschiedene Käsesorten und Gemüsesticks mit Bauernbrot und Zopf

Eifach öppis zum Schnouse 2.50
Chips und Nüssli

Oder ä anderi Idee...?
Rauchwurstredli, Hobelkäse, Hackfleischbällchen, diverse Fleischkäse
in Apérogrösse...

Zum Afang am Morge «Für ä guete Start i nä Sitzig oder ä Workshop» 9.–
Kafi mit Zopf und Schoggistängeli

Lunch «Wenn es Hüngeerli eim plaget»

Währschafter Choscht 22.–
Diverse geräucherte Bauernwürste, Speck, Mostbröckli, Braten, Fleischkäse,
Hamme (Schinken), Käse, dazu Händöpfusalat, Farmersalat, Brot und Zopf



Hauptspeisen «Wärschaft guet u g'nue»

Äbersold Grill Buffet

39.–

Ein reichhaltiges BBQ frisch zubereitet mit schmackhaften Fleisch Schweinssteak, Pouletbrust, Fabel- und Zwetschgenspiessli, Lamm und vom Highland-Cattle gibt`s Steakli, Würschtli, Spiessli u Hamburgerli, Grillgemüse nach Saison, auf Wunsch verschiedene Vegi-Grillplätzli
Dazu hausgemachter Kartoffelgratin, ein reichhaltiges Salatbuffet, Zopf und Bauernbrot

Gurten Grill Buffet

32.–

Zum gemütlich zusammen grillieren, gibt`s Schweinssteak, Pouletbrust, Bratwürste und Hamburger vom Highland-Cattle Grillgemüse nach Saison
Dazu hausgemachte Kartoffelgratin, ein Salatbuffet, Zopf und Bauernbrot

Highland-Burger

29.–

Werden Sie kreativ und machen Sie sich den Burger ganz nach ihrem Gusto. Die Zutaten finden Sie auf dem Buffet, die Hamburger aus dem schmackhaften Fleisch der Hochlandrinder und warme Brötli gibt`s direkt vom Grill
Dazu Pommes-Frites und Farmersalat

Ganz traditionell

29.–

Schweinsrahmschnitzel mit Pommes-Frites oder Nüdeli, dazu ein kleines Salatbuffet

Üsi Chuchi cha o no ganz Anders

Haben Sie eine konkrete Vorstellung oder Idee...
Teilen Sie uns diese mit, unser Küchenteam kann fast alles möglich machen.

«Bei den Hauptspeisen ist das Wasser mit und ohne Kohlensäure inbegriffen»



Dessert «Als krönende Abschluss, no öppis Süesses»

Dessertbuffet rosigi Ussichte klein 10.–

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck

Dessertbuffet rosigi Ussichte mittel 15.–

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck,
Schoggimousse, Tiramisu

Dessertbuffet rosige Ussichte gross 18.–

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck,
Schoggimousse, Brönnti-Creme, Tiramisu, Zitronencreme,
Meringue mit Nidle, Panna Cotta mit heisse Beeri

Bauernhofglace 1 Stück 5.–

Verschiedene Aromen können auch in die Dessertbuffet integriert werden

Wunschtorte

Unsere Dessertspezialistin kreiert Ihnen eine Torte nach Ihren Wünschen. Vacherin, Quark,.....

Möchten Sie Ihr Lieblings Dessert selber mitbringen, berechnen wir für das Gedeck und die Betreuung. 5.–

Dekoration

Tischfließ pro Tisch 5.–

Stofftisch Tuch pro Tisch 15.–

Blumen/Deko für Tisch und Raum nach Aufwand

