



Winterchuchifahrplan: highland-gurten.ch

Weinachten steht vor der Tür.....

Eine Jahresschluss- oder Weihnachtsfeier im rustikalen und beheizbaren Schopf von Highland-Gurten wird zu einem speziellen und unvergesslichen Erlebnis. Unsere Lebensmittel stammen vom Hof oder aus der Region. Dabei legen wir Wert auf erstklassige Rohprodukte und sorgfältige Verarbeitung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Apéros

Willkommenstrunk 15.–

Nach einem winterlichen Fussmarsch zu unserem Hof, warten vor der Scheune heisser Glühwein oder Punsch und dazu frische Marroni direkt aus der Marronipfanne

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

Ä heissi Suppe 5.–

Zum Aufwärmen nach der frischen Luft eine heisse Kürbissuppe oder eine Suppe nach Ihren Wünschen

Eifach öppis zum Schnouse 2.50

Chips und Nüssli

Oder ä anderi Idee...?

Rauchwurstredli, Hobelkäse, Hackfleischbällchen
Diverse Fleischkäse in Apérogrösse...



Hauptspeisen «Wenns dusse so richtig chaut isch»

Raclette Raclettkäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Ein frisches Salatbuffet und natürlich bis alle satt sind	28.–
Raclette mit Tischgrill Raclettekäse und Gschwellti, Gürkli, Silberzibeli und Ananasstücke Dazu verschiedene Fleischstücke die Sie auf dem Racletteofen braten können, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	35.–
Fondue Feine Käsemischung mit frischem Bauernbrot und Gschwellti, verschiedene Gewürze und einen Schuss Kirsch zum Voraus Highland-Wurst u Brot bis das Fondue zwäg isch	34.–
Hornochse Fondue «Eine Art Bouillon Boeuf» Fleischstücke vom Hochlandrind welche Sie in der Bouillon köcheln lassen als Beilage gibt es Röschi, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet	36.–
Highland Chinoise Nicht gerollt sondern ganze Fleischstücke zum baden in Boullion hausgemachte Saucen Pommes-Frites und ein Salatbuffet	36.–

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



Dessert «Als krönende Abschluss, no öppis Süesses»

Dessertbuffet rosigi Ussichte klein

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck

10.–

Dessertbuffet rosigi Ussichte mittel

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

15.–

Dessertbuffet rosige Ussichte gross

Saisonfruchtsalat, herrliche Himbeeri-Creme und Gebäck,
Schoggimousse, Brönnti-Creme, Tiramisu, winterliche
Marroni-Creme, Meringue mit Nidle, Panna Cotta mit heisse Beerli

18.–

Das sind unsere Vorschläge. Haben sie andere Wünsche?
Wir können das Dessertbuffet nach Ihren Vorstellungen gestalten.

Dekoration

Tischtücher/Flies

inklusiv

Blumen/Deko für Tisch und Raum

nach Aufwand

