

Menuvorschläge

Gschwellti, Käseplatte, Quarksauce	Fr. 25.--
Aelplermagronen, Apfelmus	Fr. 22.--
Fondue	Fr. 24.--
Risotto (je nach Saison: mit Spargeln, Zucchini, Kürbis, Pilzen oder Kastanien)	Fr. 24.--
Porriis (Lauchrisotto, Urnerspezialität) mit Saucisson oder geräuchtem Schweinebraten	Fr. 26.--
Saftblätzli, Risotto	Fr. 27.--
Hörnli und Ghackets	Fr. 22.--
Rindsbraten mit Rosmarin, Spätzli	Fr. 29.--
Pikantes Rindsragout , Polenta	Fr. 25.--
Hafechabis (Urner Eintopf mit Schweine- und Lammfleisch, Kartoffeln, Kabis)	Fr. 26.--
Geräucherter Schweinebraten mit Currylinsen (Linsen, Kartoffeln und Gemüse) oder mit Saucenkartoffeln	Fr. 24.--
Siedfleisch und Speck mit Lauchkartoffeln	Fr. 27.--

Hausgemachte Suppe und bunt gemischter Salat sind im Preis inbegriffen.
Das Rindfleisch beziehen wir von einem Biobauern aus dem Schächental.

Als Dessert können wir empfehlen:

Vanillecrème mit Heidelbeeren (Saison)

Fruchtsalat mit Rahm

Bristner Birnen (Dörrbirnen in Rotwein gekocht, mit Rahm serviert)

Tiramisù

Gebrannte Crème

Schokoladencrème

Panna Cotta oder Griessköpfli mit Zwetschgenkompott

Kuchen (Früchtekuchen, Quarktorte, Schokoladekuchen)

Meringues mit Rahm

Preis pro Dessert / Pers.

Fr. 7.-- bis Fr. 9.--

Dessertbuffet / Pers.

Fr. 16.--