

ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

CH – 8873 Amden
Arvenbuelstrasse 47
+41 55 611 60 10

www.arvenbuel.ch
info@arvenbuel.ch



Nachmittags- karte

Nachmittagskarte

Diese Gerichte erhalten Sie ab 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Suppe / Salate

Tagessuppe	7.70
Bunter Blattsalat	9.60
Gemischter Salat	12.60
Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Balsamico di Modena.	

Warme Hauptgerichte

Hausgemachte Hackbeefsteaks	23.00
mit Kräuterbutter und Pommes frites	
Kleinere Portion	19.00
Hausbratwurst (nach Grossvater Rüedi's Rezept)	22.50
2/3 Kalbfleisch und 1/3 Schweinefleisch, mit feiner Zwiebelsauce, dazu servieren wir Ihnen Pommes frites	
Tagliatelle con Funghi „für Geniesser“	26.80
unsere hausgemachten Nudeln serviert mit Eierschwämmli, Steinpilzen, Champignons und Morcheln an sämiger Rahmsauce	
Kleinere Portion	23.80
Penne al'Arrabbiata „die Scharfe“	21.60
an scharfer Tomatensauce, mit Peperoni, Pfefferschoten, Basilikum und Oregano	
Kleinere Portion	18.60
Siedfleischtopf (eine volle Mahlzeit)	20.60
kräftige Bouillon mit viel Rindfleisch und Gemüse	
Gerstentopf (eine volle Mahlzeit)	20.60
mit Gemüse und Schinken	
Gulaschtopf (eine volle Mahlzeit)	23.10
rassig gewürzt, mit viel Rindfleisch und Gemüse	

Kalte Gerichte

Grosser Salatteller mit Ei und mit frischen marinierten Gemüsesalaten und Blattsalat		19.60
Fitnesssteller mit verschiedenen knackigen Salaten und Kräuterbutter		
- mit Schweizer Pouletbrüstli		35.00
- mit hausgemachtem Hackbeefsteak 1 Stück		25.00
- mit Bratwurst vom Grill		24.50
Wurstsalat	garniert	20.10
	einfach	17.10
Wurst-Käsesalat	garniert	21.10
	einfach	18.10
Käsesalat	garniert	20.60
	einfach	17.60
Siedfleischsalat	garniert	20.10
Rauchplatte (120g) Leckerbissen aus dem Bauernkamin, auf dem Holzteller serviert		28.50
Gemischter Käse (150g) serviert mit unserem hausgemachten Früchtebrot		19.50
kleine Portion (100g)		14.50
Gemischtes Plättli ab 2 Personen Leckerbissen aus dem Bauernkamin und Käse	pro Person	24.00

Dessert

Verlangen Sie unsere separate Glacé- und Dessertkarte. Dort finden Sie viele hausgemachte und „gluschtige“ Leckereien. Verpassen Sie aber auf keinen Fall unsere Hausspezialität den...

Hausgemachten Zwetschkuchen mit Nussmürbeteig mit Rahm		6.60
	plus	1.50

...für den wir jährlich ca. 1,4 Tonnen Zwetschgen verarbeiten...!