

# ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

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

[www.arvenbuel.ch](http://www.arvenbuel.ch)  
[info@arvenbuel.ch](mailto:info@arvenbuel.ch)



---

## Nachmittags- karte

---

## Nachmittagskarte

Diese Gerichte erhalten Sie ab 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr

### Suppe / Salate

<b>Tagessuppe</b>	8.00
<b>Bunter Blattsalat</b>	9.60
<b>Gemischter Salat</b> Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Balsamico di Modena.	12.60

### Warme Hauptgerichte

<b>Hausgemachte Hackbeefsteaks</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites Kleinere Portion	23.00 19.00
<b>Hausbratwurst</b> (nach Grossvater Rüedi's Rezept) 2/3 Kalbfleisch und 1/3 Schweinefleisch, mit feiner Zwiebelsauce, dazu servieren wir Ihnen Pommes frites	22.50
<b>Tagliatelle con Funghi „für Geniesser“</b> unsere hausgemachten Nudeln serviert mit Eierschwämmli, Steinpilzen, Champignons und Morcheln an sämiger Rahmsauce Kleinere Portion	26.80 23.80
<b>Siedfleischtopf</b> (eine volle Mahlzeit) kräftige Bouillon mit viel Rindfleisch und Gemüse	20.60

## Kalte Gerichte

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

<b>Hausgemachten Zwetschkuchen</b> mit Nussmürbeteig		6.60
mit Rahm	plus	1.50

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