

Lassen Sie sich von uns verwöhnen

Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Weihnachtsfest oder Seminar, ein gutes Essen macht Ihren Anlass einzigartig. Zusammen finden wir die Lösung, die zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Mit Begeisterung für unsere Arbeit schaffen wir eine genussvolle Atmosphäre, die Ihnen in bester Erinnerung bleibt.

Das Archehof-Team

Wir vom Restaurant iheimisch in Sursee bereiten mit viel Herzblut das Catering für den Archehof zu.

Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft sind für uns selbstverständlich. Alle Gerichte werden frisch mit regionalen und saisonal verfügbaren Produkten zubereitet.

Besonders stolz sind wir auf unser Catering-Angebot, das wir mit derselben Liebe zum Detail gestalten wie im Restaurant.

*Das Team vom iheimisch
Restaurant & Catering, Sursee*



Gerne entführen wir Sie in die kulinarische Welt seltener Obstsorten, alter Tierrassen und regionalen Spezialitäten. Fleisch vom unserem Rätischen Grauvieh und köstliche Hochstammprodukte stehen im Mittelpunkt. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Paradies willkommen zu heissen.

*Urs und Barbara Amrein
Gastgeber*



Verpflegungsangebot

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Archehof-Brunch	31.50
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse und Joghurt, Honig und Konfitüre, Butter, Birchermüesli, Gipfeli, Brot und Zopf	
Kaffee, Tee, Milch, sortenreine Fruchtsäfte von Hochstamm Seetal, Mineralwasser	
Dazu Rösti und Rührei	8.00

APÉRO | LUNCH

Archehof Apéro klein 80 g	10.00
Trockenfleisch, Trockenwurst, Käse, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Brot	
Archehof Apéro gross 150 g	17.00
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot	
Archehof Lunch	28.50
Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse, Joghurt, Bündner Birnbrot, Stoli Nüsse, Dörrfrüchte, Brot und Butterzopf	

SUPPEN | SALATE

Suppe	8.00
Saisonale Suppe, Brot	
Menüsalat	8.00
Grüner Salat geschnitten in der Schüssel, saisonal garniert	
Blattsalat iheimisch	10.00
Verschiedene Blattsalate in der Schüssel, saisonal garniert	
Tomaten-Mozzarellasalat	7.00
Nur in den Sommermonaten	
Salatbuffet - Eifach, aber guet	17.00
Verschiedene Blattsalate, Rüepli, Randen	
Salatbuffet - Es darf au echli meh sii	21.00
Verschiedene Blattsalate, Sellerie-Apfel, Gurke, Mais	
Salatbuffet - Mer lönd üs lo verwöhne	24.00
Verschiedene Blattsalate, Getreidesalat, Randen mit Feta, Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Granatapfel	

Alle Salate servieren wir mit Brot, hausgemachtem französischen Dressing (gluten- und laktosefrei), Balsamico und Öl zur Selbstbedienung

GRILLADEN

Archehof Grillspezialitäten zum selber Grillieren

Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwürstli, Pouletbrüstli, Senf und Chutney

Archehof-Grillfleisch	200 g	14.00
	250 g	17.00
	300 g	20.00
Deluxe	300 g	24.00
Enthält 100 g Edelstücke		
Dazu Gschwellti mit Sauerrahm		4.00
Dazu Grillgemüse		7.00
Grillieren durch das Archehof-Team		6.00
Preis je Person		

VEGETARISCHE GRILLADEN

Gemüse-Grillspiess		9.00
Peperoni, Zucchini, Aubergine, Champignons		
Green Mountain Burger		10.00
Auf Erbsenbasis		
Quinoatätschli		9.00
Gemüsewürfeli, Kartoffeln		
Gefüllte Champignons		3.00
Mit Frischkäse		

RACLETTE | TISCHGRILL

Raclette		24.00
Raclettekäse von Seiler, Giswil Gschwellti mit Sauerrahm, Essiggurken, eingemachte Birnenspalten		
Tischgrill		34.00
Verschiedene Cipollata, kleine Hamburger und Edelstücke Raclettekäse von Seiler, Giswil Gschwellti mit Sauerrahm, Essiggurken, eingemachte Birnenspalten		
Dazu Grillgemüse		7.00
Dazu frische Früchte		6.00

MENÜS

Alle Menüs sind auch fleischlos erhältlich

Älpler Magronen	21.00
Dazu Röstzwiebeln und Apfelmus von Hochstamm Seetal	
Chnöpflipfanne	25.00
An einer Rahmsauce mit Gemüse, nach Belieben mit Trockenfleisch	
Pasta Bolognese	25.00
Dazu Sbrinz	
Pasta mit Kräuterpesto	19.00
Dazu Sbrinz	
Chügeli Pastetli	29.00
Mit Pilzen, dazu Reis und Gemüse	
Lasst euch überraschen	25.00
Eine Kreation vom iheimisch, Sursee	

DESSERT

Seetalglace im Becher	4.00
Grosse Auswahl im Hofladen zur Selbstbedienung	
Hausgemachtes Gebäck	8.00
Dessert im Weckglas	9.00
Entscheiden Sie sich für ein Dessert gemäss unten stehender Auswahl	
Dessertbuffet mit zwei Komponenten	12.00
mit drei Komponenten	17.00
mit vier Komponenten	22.00

Unsere Auswahl für Ihr Dessertbuffet

Angerichtet im Weckgläsli:

Süssmostcrème, Schoggicrème, Schoggimousse, Gebrannte Crème, Weisses Kaffeemousse, Frucht mousse, Joghurtcrème, Himbeer-Pannacotta, Limettenmousse, Apfeltiramisu
Tobleronemousse, Ragusamousse, Schoggicrème mit Birne

Angerichtet auf einer Platte:

frische Früchte (geschnitten), hausgemachtes Gebäck

EINDECKEN

Eindecken durch das Archehof-Team

5.00

Pro Person, inkl. Tischdecken und Servietten in Duni-Qualität

DEKLARATION

Sämtliche warmen Speisen und Salate werden vom iheimisch in Sursee frisch zubereitet. Das iheimisch steht für Regionalität, Saisonalität und höchste Qualität.

Das Rindfleisch stammt von unserem eigenen Rätischen Grauvieh. Die Tiere leben in einer Mutterkuhherde und haben so oft wie möglich Weidegang. Geschlachtet werden sie nach nur fünf Minuten Transportweg in der Metzgerei Loosli in Hildisrieden.

Folgende Produkte beziehen wir direkt von den Produzenten:

Käse	Fläcke Chäsi, Beromünster Perretens Bio-Bärgheimet, Feutersoey Sempre, Sempach
Backwaren	Bäckerei Zwysig, Sempach Benderer Zuckerbäckerei, Sent
Poulet	Metzgerei Loosli, Hildisrieden

Über Allergene und Inhaltsstoffe geben wir gerne persönlich Auskunft.

Alle Preise pro Person, in CHF, exkl. MWST