



Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

VERPFLEGUNGSANGEBOT

APÉRO

Archehof-Apéro klein (80 g)	8.50
<i>Trockenfleisch, Trockenwurst und Käse vom Rätischen Grauvieh, hausgemachtes Fruchtebrot und Sbrinzguetzli, Brot</i>	
Archehof-Apéro gross (150 g)	15.50
<i>Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat und Käse vom Rätischen Grauvieh, diverse Käse aus dem Hofladen, hausgemachtes Fruchtebrot und Sbrinzguetzli, Dörrfrüchte vom Archehof, Brot</i>	

VORSPEISEN

Salat	5.00
<i>Grüner Salat in der Schüssel, mit Ei, Kernen und Brot</i>	
Suppe	5.00
<i>Hausgemachte Saison-Suppe, Brot</i>	

STEHLUNCH

Archehof-Lunch	27.50
<i>Trockenfleisch, Trockenwurst, Savelat, Käse vom Rätischen Grauvieh, diverse Käse und Joghurt aus dem Hofladen, hausgemachtes Fruchtebrot und Sbrinzguetzli, Dörrfrüchte vom Archehof, Brot und Butterzopf</i>	

GRILLADEN

Archehof-Grillspezialitäten (mit grünem Salat)	26.50
<i>Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwürstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli, dazu Gschwellti und grüner Salat, Sauerrahmsauce und Brot</i>	
Archehof-Grillspezialitäten (mit Salat-Buffer)	32.50
<i>Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwürstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli, dazu Gschwellti, grüner Salat und zwei hausgemachte Saisonsalate (z.B. Bohnen, Rüebli, Tomaten, Gurken), Sauerrahmsauce und Brot</i>	
Archehof-Grillspezialitäten (ohne Salat)	16.00
<i>Mostwurst, weisse Bratwurst, Hackbällchen, Hamburger und Rauchwürstli vom Rätischen Grauvieh, nach Wunsch mit Pouletbrüstli</i>	
Ergänzt mit Edelstücken (100 g)	6.50
<i>Huft / Entrecôte vom Rätischen Grauvieh</i>	
Grillieren durch das Archehof-Team (Preis je Person)	5.00

RACLETTE / TISCHGRILL

Raclette	28.50
<i>Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Süss-Saures Gemüse), grüner Salat, Sauerrahmsauce, Brot</i>	
Archehof-Tischgrillspezialitäten	34.50
<i>Verschiedene Cipollata, kleine Hamburger und Edelstücke vom Rätischen Grauvieh, Raclettekäse von Sempre in Sempach, Gschwellti, Raclette-Beilagen (Birnschnitze, Essiggurken, Süss-Saures Gemüse), grüner Salat, Sauerrahmsauce, Brot</i>	



Preise je Person, in CHF, exkl. MWST

MENÜS

Äplermagronen.....	19.50
<i>Kartoffeln und Magronen mit Reibkäse und Zwiebelschweize, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal</i>	
Chnöpflipfanne.....	21.50
<i>Hausgemachte Chnöpfli mit Trockenfleisch vom Rätischen Grauvieh, Pilzen und Gemüse (auch vegetarisch möglich)</i>	
Hörnli & Ghackets.....	22.50
<i>Hackfleisch vom Rätischen Grauvieh, Hörnli, dazu Apfelmus von Hochstamm Seetal</i>	
Heisser Fleischkäse.....	24.50
<i>Ofenfleischkäse vom Rätischen Grauvieh, dazu Teigwaren und Gemüse</i>	
Pasta mit verschiedenen Saucen.....	28.50
<i>Hausgemachte Teigwaren von Vilmas Pasta, dazu Pesto, Tomatensauce und Sauce Bolognese mit Fleisch vom Rätischen Grauvieh</i>	

DESSERTS

Hausgemachtes Gebäck.....	4.50
Kleines Dessert im Glas.....	4.50
<i>Z.B. Panna Cotta, Schoggimousse oder saisonales Dessert</i>	
Seetalglace im Becher.....	3.50
<i>Diverse Sorten stehen im Hofladen zur Selbstbedienung zur Verfügung</i>	
Dessertbuffet mit zwei Komponenten.....	9.00
<i>Wahlweise hausgemachte Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Gebäck, Panna Cotta, Schoggimousse, saisonales Dessert</i>	
drei Komponenten.....	12.50
vier Komponenten.....	15.50

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Archehof-Brunch.....	29.50
<i>Trockenfleisch, Trockenwurst und Servelat vom Rätischen Grauvieh, diverse Käse und Joghurt aus dem Hofladen, Honig und Konfitüre von Hochstamm Seetal, Butter, Birchermüesli, Brot und frischer Zopf, Kaffee, Tee, Milch, sortenreine Fruchtsäfte von Hochstamm Seetal, Mineralwasser</i>	
Erweitert mit warmen Beilagen.....	7.50
<i>Frische Röstli und Rührei</i>	

GESCHÄTZTE GÄSTE

Lassen Sie sich entführen in die kulinarische Welt der raren Sorten, alten Rassen und regionalen Spezialitäten. Geniessen Sie traditionelle Köstlichkeiten präsentiert in Form von Buffets, mit Produkten in bester Qualität. Wenn immer möglich hausgemacht, regional und saisonal. Dabei arbeiten wir mit innovativen Produzenten zusammen, deren Produkte Sie auch in unserem Hofladen finden können.

Wir freuen uns, Sie mit unseren kulinarischen Angeboten verwöhnen zu dürfen.

