

ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

CH – 8873 Amden
Arvenbüelstrasse 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	8.00
Bunter Blattsalat	9.60
Gemischter Salat	12.60
Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Balsamico di Modena.	

Warmes 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 Genieser“	26.80
unsere hausgemachten Nudeln serviert mit Eierschwämli, 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
Siedfleischttopf (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)	23.50
rassig gewürzt, mit viel Rindfleisch und Gemüse	

Kalte Gerichte

Grosser Salatteller mit Ei und mit frischen marinierten Gemüsesalaten und Blattsalat	19.60
Fitnessteller mit verschiedenen knackigen Salaten und Kräuterbutter	
- mit Schweizer Pouletbrüstli	36.00
- mit hausgemachtem Hackbeefsteak 1 Stück	25.00
- mit Bratwurst vom Grill	24.50
Wurstsalat	20.50
garniert	17.50
einfach	
Wurst-Käsesalat	21.50
garniert	18.50
einfach	
Käsesalat	20.60
garniert	17.60
einfach	
Siedfleischsalat	20.50
garniert	
Rauchplatte (120g)	28.50
Leckerbissen aus dem Bauernkamin, auf dem Holzteller serviert	
Gemischter Käse (150g)	19.50
serviert mit unserem hausgemachten Früchtebrot	
kleine Portion (100g)	14.50
Gemischtes Plättli ab 2 Personen	pro Person 24.00
Leckerbissen aus dem Bauernkamin und Käse	

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 Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig	6.60
mit Rahm	plus 1.50

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