

ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

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

www.arvenbuel.ch
info@arvenbuel.ch



Speisekarte



Schön, dass Sie unser Gast sind!

Wir, zusammen mit unseren Mitarbeitern, geben täglich unser Bestes, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten.

Mit viel Motivation und Freude kreiert unsere Küchencrew täglich frische Speisen.

Wir verwenden fast ausschliesslich marktfrische und saisonale Produkte. Alle Speisen, das heisst, alle Suppen, Saucen, Nudeln, Patisseries, Glacé und vieles mehr sind von Grund auf hausgemacht! Auch alle unsere Brote werden von uns selbst produziert und sind somit Schweizer Produkte.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Für allergene Spezialwünsche behalten wir uns vor, je nach Aufwand einen Aufpreis pro Gericht zu verrechnen.

Die Speisen werden erst nach Bestellung zubereitet. Wir haben keine „Schöpf-Menüs“. Deshalb braucht es etwas mehr Zeit. Geniessen Sie in der Zwischenzeit die schöne Aussicht, die gute Energie oder einfach die Ruhe und das „Sein“.

Ihre Familie Rüedi und das Arvenbüel-Team



Diese Gerichte erhalten Sie von 11.30 bis 14.00 und von 18.00 bis 20.00
Alle Preise sind in Schweizer Franken CHF und enthalten die gesetzliche MwSt.

Suppen

Tagessuppe	8.00
Siedfleischtopf (eine volle Mahlzeit) kräftige Bouillon mit viel Rindfleisch und Gemüse	20.60

Salate

Tagessalat kleine Salatbowle	7.20
Bunter Blattsalat	9.60
Gemischter Salat	12.60
Grosser Salatteller mit Ei und mit frischen marinierten Gemüsesalaten und Blattsalat	19.60

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Balsamico di Modena.
Unsere feinen Salatsaucen sind hausgemacht und nur aus besten Zutaten.

Übrigens:	Wir verkaufen unsere Salatsaucen in der 5dl-Bügelflasche auch über die Gasse. Flaschendepot 4.00 Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.	7.80
------------------	--	------

Vorspeisen

Duett vom Lachs hausgebeizter und hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Meerrettichschaum hausgemachter Briochetoast und Butter als Hauptgericht	21.00 36.50
Hausgemachte Geflügelleberterrine dazu Sauce Cumberland hausgemachter Briochetoast und Butter als Hauptgericht	18.50 30.50
Beefsteak Tatar rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert dazu hausgemachter Briochetoast und Butter als Hauptgericht	19.50 34.50

Warme Hauptgerichte

Die Hausspezialität!

Hausgemachte Hackbeefsteaks „Jägerart“ (2 Stück) 28.50*
mit Pilzragout (Champignons, Eierschwämmli, Steinpilze und Morcheln)
an feiner Rahmsauce
dazu Specktranche und hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Hackbeefsteaks mit Kräuterbutter (2 Stück) 23.00*
und Pommes frites

Hausbratwurst (nach Grossvater Rüedi's Rezept) 22.50
2/3 Kalbfleisch und 1/3 Schweinefleisch, an feiner Zwiebelsauce
dazu servieren wir Pommes frites

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39.50
mit frischen Champignons an Rahmsauce, dazu feine Rösti oder Reis

Schweinssteak vom Grill 29.50*
mit unserer feinen Kräuterbutter
Grilltomate und Specktranche, dazu Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites 26.50*
und Ketchup oder Mayonnaise
zusätzliches Ketchup oder Mayonnaise 0.50

Lammrückenfilet 42.50
auf dem Grill rosé gebraten an kräftigem Jus
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Beilagenänderung
Butterrösti, hausgemachte Nudeln Aufpreis 3.50

Tagesgemüse als zusätzliche Beilage 8.50

*kleinere Portion minus CHF 4.00

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir nur Schweizer Fleisch

Pasta und fleischlose Gerichte

Tagliatelle con Funghi „für Geniesser“ (fleischlos)	26.80
unsere hausgemachten Nudeln serviert mit feinem Pilzragout (Champignons, Eierschwämmli, Steinpilze und Morcheln) an sämiger Rahmsauce	
Kleinere Portion	23.80
Gemüseteller	26.60*
mit sechs gartenfrischen und saisonalen Gemüsen	

Fitnesssteller und kalte Hauptgerichte

Fitnesssteller mit verschiedenen knackigen Salaten	
- mit Schweizer Pouletbrüstli und Kräuterbutter	36.00
- mit hausgemachtem Hackbeefsteak (1 Stück) und Kräuterbutter	25.00
- mit Schweinssteak und Kräuterbutter	31.50
- mit paniertem Schnitzel	28.30
- mit Bratwurst vom Grill	24.50

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	6.60
mit Rahm	plus 1.50

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