

ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

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

www.arvenbuel.ch
info@arvenbuel.ch



Speisekarte

Warme Küche von 11.30 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 21.00 Uhr (letzte Bestellung 20.30 Uhr)



Schön, dass Sie unser Guest 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, Patisserien, 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



Suppe

Tagessuppe	8.00
-------------------	------

Salate

Tagessalat kleine Salatbowle	7.20
Bunter Blattsalat	9.60
Gemischter Salat	12.60
Nüsslisalat mit Ei & Brotcroûtons	16.50

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

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

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Meerrettichschaum dazu hausgemachter Briochetoast und Butter	21.00
Beefsteak Tatar rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert, dazu hausgemachter Briochetoast und Butter als Hauptgericht	19.50

34.50

Arvenbüel-Klassiker

Die Hausspezialität!

Hausgemachte Hackbeefsteaks „Jägerart“ (2 Stück)	28.50*
mit Pilzragout (Champignons, Eierschwämmlie, Steinpilze und Morcheln) an feiner Rahmsauce dazu Specktranche und hausgemachte Nudeln	
Hausgemachte Hackbeefsteaks mit Kräuterbutter (2 Stück)	23.00*
serviert mit Pommes frites	
Hausbratwurst nach Grossvater Rüedi's Rezept	22.50
2/3 Kalbfleisch und 1/3 Schweinefleisch, mit feiner Zwiebelsauce, dazu servieren wir Pommes frites	
Schweizer Pouletbrüstli gebraten	36.00
an fruchtiger Currysauce mit Reis und glasierten Ananasscheiben	
Schweinssteak vom Grill	29.50*
mit unserer feinen Kräuterbutter Grilltomate und Specktranche, dazu Pommes frites	
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	42.50*
mit frischen Champignons an Rahmsauce, dazu feine Rösti	
Entrecote vom regionalen Rind	48.00
mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet	

Beilagenänderung

Hausgemachte Nudeln, Rösti	Aufpreis	3.50
Tagesgemüse – buntes marktfrisches Gemüse		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“	26.80
unsere hausgemachten Nudeln serviert mit feinem Pilzragout (Champignons, Eierschwämmlie, Steinpilze und Morcheln) an sämiger Rahmsauce	
Kleinere Portion	23.80
Äpler-Macceroni „der Renner“	23.70
Macceroni, Kartoffeln, Schinkenstreifen mit Käserahmsauce überbacken und mit Röstzwiebeln garniert dazu Apfelmus	
Spaghetti Napoli „die Normale“	20.60
mit feiner Tomatensauce	
Kleinere Portion	17.60
Spaghetti Bolognese „der Klassiker“	24.50
Spaghetti mit Bologneser-Rindfleischsauce, und Parmesankäse separat serviert	
Kleinere Portion	21.50
Penne al'Arrabbiata „die Scharfe“	21.60
an scharfer Tomatensauce	
mit Peperoni und Pfefferschoten	
Kleinere Portion	18.60
Apfelmus als Beilage	3.50
Gemüsecurry	23.50
mit Basmatireis und buntem Gemüse an rassiger Currysauce	

Hausgemachte Suppentöpfe

eine volle Mahlzeit

Siedfleischtöpf	20.60
kräftige Bouillon mit viel Rindfleisch und Gemüse	
Gerstentöpf	20.60
mit Gemüse und Schinken	
Gulaschtopf	23.50
rassisig gewürzt, mit viel Rindfleisch und Gemüse	

Fondue – der Winterhit

Die beliebte Hausmischung mit unserem Hausbrot servieren wir den ganzen Tag und auch draussen auf der Terrasse.

Alle Fondues ab 2 Personen, Preis pro Person

Hausmischung – immer beliebt

26.50

Am Abend

werden alle Fondues mit Brot und Kartoffeln sowie Silberzwiebeln, Cornichons, Cherry-Tomaten, Mini-Maiskolben, Oliven, Birnenschnitze und Ananas serviert.

Hausmischung – immer beliebt

31.50

Ewige Liebe – mit ganz viel Knoblauch

32.50

Hawaii – mit Schinken & Ananas

35.50

Diavolo – mit Chili

34.50

Förster – mit Champignons, Speck & Zwiebeln

35.50



...im Caquelon Fondue essen...



Geniessen Sie ein feines Käsefondue unter freiem Himmel und mit einer „pfanntastischen“ Aussicht!

Das Caquelon fasst 6 Personen und ist ab 4 Personen buchbar.

Käsefondue, Weisswein, Mineralwasser, Tee und Kaffee gibt es à Discréton und auch ein „Kafi Schnaps“ geht aufs Haus.

Mindestens 4 Personen

Preis pro Person à Discréton CHF 71.50
jede zusätzliche Person zahlt CHF 55.00

Bitte reservieren Sie sich das Caquelon frühzeitig für Mittag, Nachmittag oder Abend