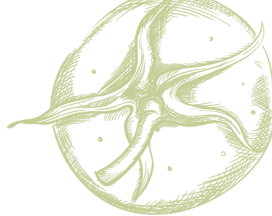




ahorn

RESTAURANT & CAFE

Speisekarte



Zum Starte

- ✓ Gebackene Tomaten-Brotkugeln auf Gemüsestreifen-Salat mit Minzen-Joghurt Dip 12.00
- ✓ Randen-Apfelsalat mit mariniertem Jungspinat, Portulak und Mozzarella 11.00

Äs Süppli und chlei meh

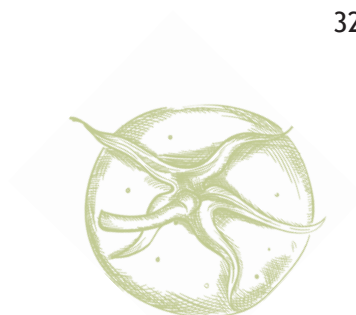
- ✓ Sämige Karottensuppe mit Birne und Petersilien Crostini 11.00
- Kulinarisches Dreierlei
ein Süsschen, ein Salätchen, ein Häppchen 12.00
- Tagessuppe 8.00

Zum Hauptgang

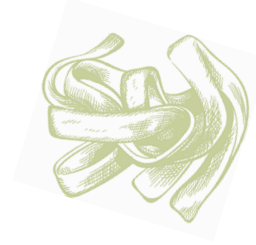
- Hausgemachter Hackbraten vom Rind
serviert mit blauen Bratkartoffeln von Jakobs und Sommergemüse 22.00
- Weisses Kalbsvoren mit Thymian aus dem Garten,
Bramata und buntes Gemüse 28.00
- Saftiges Schweine Cordon bleu «Kü-Sche» mit heimischem Raclette-Käse
und Speck Füllung begleitet von Berner Frites 26.00

Öpis usem Wasser

- Gebratenes Zanderfilet mit Zucchetti-Sauce,
Camarque Reis und Brokkoli mit Haselnüssen 32.00



Preise sind in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Üses Vegetarische Gricht

✓ Gnocchi-Gemüse-Allerlei mit Kräutersauce 18.00

Für üsi chline Gescht

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Sommergemüse 15.00

✓ Pasta mit Tomatensauce 11.00

Üse Ahornu Klassiker

Rinder-Tatar mit Hobelkäse-Späne und Brioche-Toast
90 g 26.00
130 g 35.00

Knackiger Sommer-Salat mit Gemüse und Mozzarella 15.00

Unsere Salatsaucen: Französisch / Italienisch / Sanddorn



Die süessi Verfüehrig

«Kaffee Gourmet» Lasst euch überraschen 9.00

Hausgemachter Apfel Tarte Tatin mit Ahornsirup und Vanille Glace
(da bitten wir Sie um ein wenig Geduld) 14.00

«Zweierlei»
Apfelsaft-Creme auf marinierten Apfelwürfelchen und Brätzeli 9.00

DAS Eiskaffee «Ahorn»
6.00
9.00

Zum Z'vieri öpis urchigs

«Ahorn-Plättli» mit Trockenwurst, Trockenfleisch und Käse	21.00
Bärner Zungenwurst mit Senf und Brot	15.00
Käse-Plättli mit Käse aus der Region (3 Stück) und hausgemachtes Früchtebrot	18.00

Üsi Dessär chalt, fruchtig und heiss

Coupe Romanoff Vanilleglace mit sonnenverwöhnten Erdbeeren und Schlagrahm	11.00
Coupe Melba Pochierte Pflirsich mit Vanilleglace, Himbeersauce und Schlagrahm	12.00
Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	10.00
Coupe Ahorn Haselnuss- und Vanilleglace mit Ahornsirup und Schlagrahm	11.00
Meringue mit Schlagrahm	7.00
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace und Schlagrahm	11.00
Sorbet mit «Geist» - Sorbet nach Ihrer Wahl mit passendem Geist	11.00



Glace- und Sorbetsorten Auswahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Zitronensorbet, Blutorangensorbet	pro Kugel	3.50
	mit Rahm plus	1.50



Üses Frühstück

(Jeden Morgen von 9.00 bis 10.30 Uhr)

Ein Kaffee oder Tee
1 Saft, Gipfeli und Brot, Butter, Konfitüre und Honig 16.00

Schlicht u eifach

Frühstück ergänzt mit Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse aus der Region, Birchermüesli 22.00

Älpler Zmorge

Frühstück ergänzt mit Röstli, Speck und Speigelei, Zungenwurst und 2 Stück Käse 27.00

Vital und Gsund

Frühstück ergänzt mit Briochetoast belegt mit Lachs, Porridge mit Beeren, Smoothie 23.00

Ahorn

Frühstück ergänzt mit Pancake mit Ahornsirup und Blaubeeren, Frucht Salat, 1 Glas Schaumwein 29.00

Darfs no chlei meh si?

Rührei oder Speigelei natur plus 4.00
Rührei mit Kräutern oder Tomate plus 5.00
Rührei mit Speck oder Schinken plus 6.00
Joghurt plus 2.00

Abänderungen können gerne gegen einen Preisanpassung gemacht werden

Äs Sändwitsch chlei anders

Züpfe-Sandwiches 9.00

Brot-Sandwiches 8.00

wahlweise mit Schinken, Salami, Zungenwurst, Tomaten-Frischkäse, Brie, Käse, Lachs, Ei
Jedes Sandwiches mit dem passenden Inhalt

