



ahorn

RESTAURANT & CAFE

Speisekarte

Zum Starte

Menüsalat	6.50
Tagessalat mit Nüssen und Croutons	9.50
Nüsslersalat mit Ei und Croutons	14.50
Weissweincremesuppe	9.00

Zum Houptgang

Kräiliger Forellenfilet an Meerrettichsauce mit Basmatireis und Tagesgemüse	32.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Erbsli	28.50
Hackbraten an Senfsauce mit Spätzli und Lauchgemüse	29.50
Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce Kartoffelkroketten und Rüepli	32.50
Pouletschenkelgeschnetzelttes an Currykokossauce mit Basmatireis und Früchten	28.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	24.50

Für üsi chline Gescht

Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	16.00
Chicken Nuggets Pommes Frites oder Gemüse	13.50
Teigwaren an Tomatensauce	12.00

Zmorge (von 9.00 bis 11.00 Uhr)

Schlicht u eifach	11.50
<i>1 Kaffee oder Tee</i>	
<i>1 Orangensaft 1 dl, 1 Gipfeli, 1 Scheibe Brot, 1 Butter, 1 Konfitüre</i>	
<i>2x 10g Käse</i>	
Fit u zwäg	17.00
<i>1 Kaffee oder Tee</i>	
<i>1 Orangensaft 1 dl, 1 Gipfeli, 1 Scheibe Brot, 1 Butter, 1 Konfitüre,</i>	
<i>1 Honig</i>	
<i>Birchermüesli</i>	
Ahorn	22.50
<i>1 Kaffee oder Tee</i>	
<i>1 Orangensaft 1 dl, 1 Gipfeli, 2 Scheiben Brot, 2 Butter, 2 Konfitüre, 1 Honig</i>	
<i>Schinken, Salami, Käse</i>	
<i>Birchermüsli</i>	
Eierspeisen	
Rührei oder Spiegelei	3.50
Tomate	2.00
Schinken	2.00

Üsi Desserts

Eiskaffee <i>Vanilleglace/ Kaffee/Schlagrahm</i>	12.00/9.-
Coupe Hot Berry <i>Vanilleglace/ heisse Beeren /Schlagrahm</i>	13.00/9.50
Coupe Danemark <i>Vanilleglace/Schokoladensauce/Schlagrahm</i>	12.00/9.-
Coupe Ahorn <i>Haselnussglace/Vanilleglace/ Ahornsirup/Schlagrahm</i>	12.00/9.50
Sorbet Colonel <i>Zitronensorbet/Vodka</i> (darf nicht an Jugendliche unter 18 Jahren serviert werden)	12.00/9.50
Meringue mit Rahm	9.00
Desserts / Kuchen aus unserer Vitrine	

Glace- und Sorbet Uswahl

Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Mocca	pro Kugel	3.50
	mit Rahm	1.50
Zitronensorbet, Zwetschensorbet	pro Kugel	3.50

Menüpreise in CHF inkl. MWST

Herkunft Backwaren und Brot Schweiz

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.