



ahorn

RESTAURANT & CAFE

Speisekarte

Zum Starte

Tagessalat mit Nüssen und Brotwürfeli	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli	14.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	12.50

Zum Houptgang

Rehschnitzel (Österreich) an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Birne, Spätzli und Marroni	42.50
Rehpfeffer (Österreich) Jäger Art mit Rotkraut, Birne, Spätzli und Marroni	39.00
Kräiliger Forellenfilet an Pernod Sauce mit Gemüserais	32.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites, Erbsli und Rübli	28.50
VEGI: Vegetarischer Herbstteller mit paniertem Kürbis Rotkraut, Birne, Spätzli und Marroni	26.50
Chopi's Frühlingsrollen mit Süsssaucersauce und Gemüserais (VEGAN)	26.50
Hausgemachte Nudeln an Kürbissauce mit Kürbiskernen und Reibkäse (VEGAN möglich)	26.50

Für üsi chline Gesch

Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	16.00
Chicken Nuggets Pommes Frites oder Gemüse	13.50
Nudeln an Tomatensauce Geriebener Käse	15.00

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
Coupe Hot Berry <i>Vanilleglace / heisse Beeren / Schlagrahm</i>	13.00
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace / Schokoladensauce / Schlagrahm</i>	12.00
Coupe Ahorn <i>Haselnussglace / Ahornsirup / Schlagrahm</i>	12.00
Sorbet Colonel <i>Zitronensorbet / Vodka</i> (darf nicht an Jugendliche unter 18 Jahren serviert werden)	12.00
Meringue mit Rahm	9.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern und Vanilleglace	14.50
Unser beliebtes hausgemachtes Birchermüesli	7.50
Desserts / Kuchen aus unserer Vitrine	5.50

Glace- und Sorbet Auswahl

Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Mocca	pro Kugel mit Rahm	3.50 + 1.50
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet	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.