















ALFRED'S

Restaurant

Menü

Alfred's «Klassiker»

	Vorspeise	Hauptspeise
 Grüner Blattsalat mit Hausdressing	10	
 Grüner Mini-Salat mit Hausdressing	6	
 Bunte Salatbowl mit Saisongemüse, Hausdressing	13	
 Mediterraner Brotsalat aus der Hausbäckerei wahlweise mit cremiger Burrata, pochiertem Unterbächler Ei oder Landjäger Chips	16	26
 Tatar-Brett – 2, 3 oder 5 Gläsli wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar Grillgemüsetatar, Linsentatar	pro Glas 6	
 Dimi's veganes Tatar garniert	14	24
 Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit	16	26
 Hausgemachte Bergkäse-Ravioli mit Kräutersuppe aufgegossen	15	25
 Kernser Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus, wahlweise mit Kartoffeln, Speck, Haslitaler Coppa & Zwiebelringen		24
 Kartoffeln, Vegi-Landjäger & Zwiebelringen		22
 Bützerburger auf der Maurerkelle, serviert mit Pommes Frites Rindfleisch (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten Kräuterquark und BBQ-Sauce		29
 «Müeh mit de Chüeh»-Vegi-Burger, serviert mit Pommes Frites Vegi-Burger-Patty (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten Kräuter-Veganese & BBQ-Sauce		27

Alfred's «Sommerkarte»

	Vorspeise	Hauptspeise
 Mango-Sellerie-Salat mit hausgemachten Frühlingsrollen Süsse Chili-Sauce	16	26
Vitello Tomato Rosa Kalbfleisch fein aufgeschnitten mit Tomatenratatouille	18	28
 Basilikum Kaltschale mit Kräutercroutons	12	
 gurKEen Salat mit Sesam-Honig-Cracker	12	
 Hausgemachte Kichererbsen-Gemüsebällchen auf Salatbouquet Sojamilch-Mayonnaise	15	25
Focaccia im Öl gebacken, Dörrtomatenpesto und mariniertes Rucola, wahlweise mit  mariniertem Tofu	12	22
pochierter Pouletbrust	14	24
Kernser Zitronen-Tagliatelline mit gebratenen Swissshrimps Konfierte Cherrytomaten & Noilly Prat Sauce		45
 Hausgemachte Gnocchi aus Haslimehl und Kartoffeln Gebratenes Sommergemüse mit Kräuterschaum	18	28
		Dessert
 Panna Cotta aus Rahm vom Haslital Beerencoulis		12
 Gebrannte Creme mit Schrieder Rosmarin		10
 Weisses Toblerone-Parfait mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott		15

Fleisch

INFO Alfred's Holzkohlegrill ist immer von Donnerstag bis Samstag heiss für dich.
An allen anderen Tagen grillieren wir unsere besten Stücke auf der Plancha in der Küche.

GRILLPLATTE

Empfehlung des Hauses: «Mix Grillplatte» mit
Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst

56

GRILLTELLER

Entrecôte

39

Pouletoberschenkel

28

Hauswurst 180 gr

28

Kalbfleischkäse

28

TRAUFFER'S DRY AGE

Regionalität und Nachhaltigkeit liegen uns am Herzen. Fleisch aus der Region lassen wir im hauseigenen Dry Ager 30 bis 60 Tage reifen. Uns ist wichtig, dass wir die ganzen Tiere verarbeiten können, daher variiert das Angebot. Frag unser Service-Team, was wir heute «im Kasten» haben.

 Unser Fleisch servieren wir wahlweise mit zwei Beilagen und zwei Saucen:

BEILAGEN

Pommes Frites, Sellerie-Kartoffel-Stock mit Trüffel, Kernser Teigwaren,
Grillgemüse, Salat

SAUCEN

Rotweinjus, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, hausgemachte Wasabi-Mayonnaise,
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise, Kräuterquark

Für die Jüngschttä

Pommes Frites
Kuh(le) Teigwaren
Rösti
Pommes Chips

Rindsgehacktes
Tomatensauce
Chipolatas
Cervelat

Rüepli
Gurken
Cherry Tomätli

0 – 8 (pro Altersjahr)	2
9 – 12-jährige	18

hier gilt: s'git so viel wie d'magsch!

Für Süessi

Rustikale Crèmeschnitte aus der Hausbäckerei 12

Haslitaler Meränggä (Meringues) mit Nüdle 10

Marc's Liebling: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott 12

 Brigitte's Liebling: veganer Schokoladenbrownie mit Erdnussbutter-Topping 14



BANANENSPLIT
GLACE



FIOR DI LATTE
GLACE



KOKOSPRALINE
GLACE



COOKIES
GLACE



GLOBINE
GLACE



MADISWILER
ERDBEER
SORBET



JOGHURT
HEIDELBEER
GLACE



KAFFEE
GLACE



DARK
CHOCOLATE
SORBET



ERDNUSS &
SCHOKOLADE
GLACE



KARAMELL
VEGAN



KAFFEE
VEGAN



STRACCIATELLA
GLACE



VANILLE
GLACE



PISTAZIEN
VEGAN

LECK MICH DOCH AUS DEM CHÜBELI

CHF 6.-
120ML - PREIS INKL MWST

 Vegetarisch

 Vegan

 **Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Swissshrimps und Schweizer Lachs.**

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt dir unser Service-Team gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.



TRAUFFER
Erlebniswelt



ROSA'S
Bäckerei & Bistro



ALFRED'S
Restaurant



BREITERHOTEL
Hofstetten