



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 serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei 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 Kräutersuppe mit Bergkäse-Ravioli (2 Stk. / 3 Stk.)	15	25
Kernser Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln		28
Hasli-Coppa und Speck		
 vegetarisch		24
Büetzerburger 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

Wintergenuss im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
 Nüsslisalat an Glühweindressing mit karamellisierten Baumüssen und eingelegtem Chabis mit Speck	15 18	
 Orangen-Fenchel-Salat wahlweise mit hausgebeiztem Swisslachs und Apfelmayonnaise hausgebeizter Rande und Apfelmayonnaise	24 16	34 26
 Kartoffel-Lauch-Suppe im Weckglas mit gebackener Nuss-Focaccia	15	25
 Mariniertes Rettich-Carpaccio mit Petersilienwurzelmouse, Brotchips und Schnittlauchöl	18	28
Siedfleisch vom Rind mit Wintergemüse im Sud und frischem Meerrettich		38
 Wirsing-Kugel gefüllt mit Wintergemüse, Bratkartoffeln und «Weisse Spinne»-Sauce		32
Wirsing-Kugel gefüllt mit Wintergemüse und Hackfleisch vom Ballenbergschwein mit Bratkartoffeln und «Weisse Spinne»-Sauce		38
 Lauchragout mit Sojamilch & Zimt, gebackene Risottokugeln		29
 Lauchragout mit Sojamilch & Zimt, gebackene Kichererbsen-Bällchen		29
		Dessert
 Lebkuchenparfait mit marinierten Mandarinen		14
 Granatapfelsalat mit hausgemachtem Vanilleglace und Anis-Honig-Crumble		15
 Zimtmouse auf Tobleronen-Cookie		15

Fleisch

INFO Alfred's Holzkohलगrill ist immer von Dienstag 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

LUMA® Beef Hohrücken 54

LUMA® Schweinskotelette 42

Entrecôte 39

Pouletoberschenkel 28

Hofstetter Gitziwurst 160 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, Gebackene Risotto-Kugeln, Wintergemüse, Salat

SAUCEN

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

Für die Jüngschtä

Pommes Frites
Kuh(le) Teigwaren
Rösti
Pommes Chips

Rindsgehacktes
Tomatensauce
Chipolatas
Cervelat

Rüebli
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



SPEKULATIUS
GLACE



COOKIES
GLACE



GLOBINE
GLACE



MADISWILER
ERDBEER
SORBET



JOGHURT
HEIDELBEER
GLACE



KAFFEE
GLACE



DARK
CHOCOLATE
SORBET



ERDNUSS &
SCHOKOLADE
GLACE



KAREMELL
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