



ALFRED'S

Restaurant

Menü

Alfred's «Klassiker»

	Vorspeise	Hauptspeise
 Grüner Mini-Salat mit Hausdressing	6	
 Grüner Blattsalat mit Hausdressing	10	
 Bunte Salatbowl mit Saisongemüse und 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	pro Glas 6	
 Grillgemüsetatar, Linsentatar		
 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
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 Soja-Burger-Patty (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten Kräuter-Veganese und BBQ-Sauce		27

Frühling im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Spargelsalat an Erdbeer Vinaigrette wahlweise mit		
Swisslachs Terrine	26	36
Haslitaler Coppa	22	32
 cremiger Burrata	22	32
 Kichererbsenbällchen	18	28
Spargelterriner im Ballenbergschinkenmantel mit Kartoffelcarpaccio an Thymian-Honigdressing und Belperknolle	22	32
 Bärlauch Panna Cotta auf süss-sauren Spargeln mit Brotchips	18	28
Swissshrimps Ravioli an Spargelragout mit Noilly-Prat-Schaum	22	32
 Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Focaccia	15	25
 Im Brickteig gebackener Spargel mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise		28
Frühlingshafte Kernser Teigwarenpfanne überbacken mit Haslitaler Brie,  Röstzwiebeln und Bärlauchpesto wahlweise mit Haslitaler Coppa		28 32
 Gebratene Spargel-Mais-Terrine an Bärlauchöl mit grilliertem Spargel und konfierten Cherry Tomaten		32
Spargelrisotto mit reifem Alpkäse und geschmortem Eringer Ragout		42
SUPERBURGER Rindfleisch (180 g) in Rösti-Bun, Seiler Raclettekäse, gebratener Haslitaler Coppa, marinierte Zwiebeln, Salat und Spargelcrème, serviert mit Pommes Frites		35

Fleisch

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

GRILLPLATTE

«Mix Grillplatte» mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst 56

GRILLTELLER

LUMA® Beef Hohrücken 54

LUMA® Schweinskotelette 42

Entrecôte 39

Pouletoberschenkel ohne Knochen 28

Hauswurst vom Rind 28

Kalbfleischkäse 28

TRAUFFER'S DRY AGE (nur am Abend)

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.

Zu deinem Fleisch kannst du zwei Beilagen und zwei Saucen auswählen:

BEILAGEN

Pommes Frites, Sellerie-Kartoffel-Stock mit Trüffel, Kernser Teigwaren,
Gebackene Risotto-Kugeln, grillierter Spargel, Mini-Salat

SAUCEN

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

Für die Jüngschttä

Pommes Frites
Kuh(le) Teigwaren
Rösti
Pommes Chips

Bolognaise
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!

 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.

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	12

Frühlings-Desserts

Erdbeer Tiramisu	15
Rhabarber Limetten Mousse auf Zartbitterschokolade-Biskuit	15
Blätterteig-Ring mit marinierten Erdbeeren und hausgemachter Vanilleglacé	16



BANANENSPLIT
GLACE



FIOR DI LATTE
GLACE



SCHOKOLADE
GLACE



COOKIES
GLACE



GLOBINE
GLACE



MADISWILER
ERDBEEREN
SORBET



JOGHURT
HEIDELBEER
GLACE



KAFFEE
GLACE



DARK
CHOCOLATE
SORBET



ERDNUSS &
SCHOKOLADE
GLACE



KAREMELL
VEGAN



STRACCIATELLA
GLACE



VANILLE
GLACE



PISTAZIE
VEGAN

LECK MICH DOCH AUS DEM CHÜBELI

CHF 6
120ML - PREIS INKL MWST



TRAUFFER
Erlebniswelt



ROSA'S
Bäckerei & Bistro



ALFRED'S
Restaurant



BREITERHOTEL
Hofstetten