

Schürlibeiz zum Asperhof

(Menu-Zusammenstellungen)

Genuss auf dem Lande

Ihre Gastgeberin ist:

Monika Albakhtary-Rentzsch und Team

Tel. 052 336 25 96

restaurant@asperhof.ch

www.asperhof.ch

Liebe Gäste

In der Schürlibeiz zum Asperhof werden Sie unkompliziert und freundschaftlich bedient.

Unser Angebot ist frisch und hausgemacht.

Wir haben für Sie Menuvorschläge erstellt, gehen aber sehr gerne auch auf Ihre Wünsche ein. Gerne besprechen wir individuell Ihre Speisenzusammenstellung.

Deklarationen:

Herkunft:

Rind, Schwein, Geflügel, Fleischwaren:

Schweiz

Fischprodukte:

Vietnam

Allergiedeklaration:

Die Deklaration der Allergene in unseren Speisen haben wir speziell zusammengefasst – bitte fragen Sie unser Personal.

Preise / Zahlungsmöglichkeiten:

Die Preise beinhalten 7.7 % MWSt.

Wir akzeptieren die üblichen bargeldlosen Zahlungsmittel.

Preisgestaltung:

Liebe Gäste durch die Corona-Krise haben sich auch die Fleischpreise verteuert. Dadurch mussten wir unsere Menupreise etwas anpassen. Unsere Preiskalkulation lässt eine moderate Anpassung zu. Wir lassen es uns aber nicht nehmen, alle unsere Speisen frisch und mit Liebe zuzubereiten. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie die Seele baumeln. Wir wünschen «en Guete!» und «Pröschtli».

Menu-Vorschläge

Wanderer-Menü

Fr. 31.20

- Karottencremesuppe
- Heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Crèmeschnitte

Schürli-Menü

Fr. 42.50

- Gemischter Salat
- Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,
mit Nudeln und Gemüse
- Vanille-Panna Cotta mit Früchten und Rahm

Land-Menü

Fr. 41.50

- Bunter Blattsalat
- Hackbraten mit Jus, Kartoffelstock, Blaukraut
- Hausgemachte Süssmostcrème mit Zitronensorbet und Rahm

Thurtal-Menü

Fr. 45.50

- Gemischter Salat
- Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli und Blaukraut
- Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm

Farmer-Menü

Fr. 47.50

- Tomatencremesuppe
- Schweinssteak mit rosa Pfeffersauce,
Nudeln und Marktgemüse
- Hausgemachte gebrannte Crème

Weinland-Menü

Fr. 47.50

- Bunter Blattsalat
- Schweinsbraten vom Carée an Pilzrahmsauce, mit Butterspätzli und glasierten Karotten
- Zitronen-Panna Cotta mit Früchten

Rebberg-Menü

Fr. 54.50

- Rieslingcremesuppe
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Senfsauce, mit Savoyarde-Kartoffeln (Bouillon) und Marktgemüse
- Hausgemachtes Tiramisu

Asper-Menü:

Fr. 70.50

- Bunter Blattsalat mit Champignon und Speck
- Rieslingcremesuppe
- Roastbeef am Stück gebraten an Morchelrahmsauce, mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
- Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm

Grillbuffet **Fr. 45.50 / Person**

Mit verschiedenen gegrillten Fleischsorten, Bratwurst, Servelat
dazu Kräuterbutter, Haussauce, Pommes Frites und
unser Salatbuffet mit verschiedenen, hausgemachten Salaten

Spiessliplausch **Fr. 48.50 / Person**

Spiesse zum selber Zusammenstellen; mit verschiedenen Fleischsorten,
Bratwürste, Servelat, Gemüse, Crevetten
dazu Kräuterbutter, Haussauce, Pommes Frites und
unser Salatbuffet mit verschiedenen, hausgemachten Salaten

Buure-Buffer **Fr. 41.50 / Person**

Rindsbraten, Schweinscarrébraten und Hackbraten
mit zweierlei Saucen zur Auswahl
dazu Spätzli, Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Schürli-Chinoise **Fr. 44.50 / Person**

Poulet, Rind und Schwein in Würfel geschnitten
mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Spätzli

Raclette mit Tischgrill **Fr. 46.-- / Person**

Raclette-Käse mit Kartoffeln,
dazu verschiedene Fleischsorten, Speck, Würste, Gemüse, Silberzwiebeln,
Essiggurken, Maisköbli und drei verschiedenen hausgemachten Saucen

Fondue's

Hausmischung Fr. 24.50 / Person

Bauernfondue (mit Speck, Zwiebeln) Fr. 26.50 / Person