

Rochushostatt

Buirähof mit huifä Leydäschaft

Hofgastro Rochushostatt Angebot 2023/24

Geschätzter Gast

Im Herbst 2014 durften wir mit dem Vieh in unseren neu erstellten Laufstall einziehen. Im Dachgeschoss des Laufstalls entstand unser «Hofgastro», welches Platz bietet für ca. 50 Personen. Ab Frühjahr 2016 steht dieser heimelige Raum, mit Sicht auf unsere Kühe im Laufstall, für Sie zur Verfügung.

Schön, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir zum guten Gelingen ihres Anlasses verantwortlich sein dürfen. Die nachfolgenden Vorschläge geben Ihnen einen Überblick über unser Angebot. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit etwas Feinem...

Wir freuen uns auf Sie!

Kontakt:

Familie Lussi
Rochushostatt 1
6370 Oberdorf

077 416 74 40
momi.lussi@hotmail.com

www.rochushostatt.ch

Apérogetränke

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 18.50
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 27.00
Süssmost-Bowle (ohne Alkohol)	pro Liter	Fr. 18.50
Glühwein	pro Liter	Fr. 25.00

Weissweine und Rotweine nach unserer Weinkarte.

Zapfengeld für mitgebrachte Weinflaschen	Fr. 10.00
--	-----------

Apéro

Fleischplatte garniert	80 g	Fr. 10.50
Käseplatte garniert (Trübseer Alpkäse)	80 g	Fr. 7.50
Fleisch- / Käseplatte garniert	80 g	Fr. 9.00
Chips, Nüssli und Salzstengeli		Fr. 1.00

Vorspeisen

Mischsalat (Grüner, Rüeblü und Mais) mit hausgemachte Salatsauce	Fr. 6.00
Gemüsecremesuppe, Kürbiscremesuppe	Fr. 6.00
Bouillon (Flädli, Gemüseeeinlage oder Backerbsen)	Fr. 5.00

Rochushostatt-Buffer

Schweins-, Rinds-, Pouletfleisch
Schweins-, Kalbsbratwürste

dazu

Salatbuffer mit verschiedenen Salaten	Fr. 33.00
Salatbuffer mit verschiedenen Salaten und Pommes	Fr. 36.00
Mischsalat (Grüner, Rüeblü und Mais) und Pommes	Fr. 34.00

dazu gibt es

Hausgemachte Salatsauce, hausgemachter Kräuterbutter, Ei gehackt
und Brotcrôutons

Menü

Bei den nachfolgenden Menü ist eine der aufgeführten Beilagen inbegriffen. Auf Wunsch kann Gemüse dazu bestellt werden.

Bratwurst mit Zwiebelsauce (Schweins- oder Kalbs-)	Fr. 19.00
Schweinsnierstück-Steak	Fr. 20.00
Schweinshals-Steak	Fr. 17.00
Schweinsnierstückbraten mit Rahmsauce	Fr. 22.00
Schweinsgeschnetzertes mit Rahmsauce	Fr. 21.00
Schweinsfilet im Speckmantel mit Rahmsauce	Fr. 35.00
Fleischvogel	Fr. 23.00
Pastetli	Fr. 23.00

Beilagen:

Pommes, Butterspätzli, Kartoffelstock

Gemüse:

Erbsli & Rüebl, Rüebl, Bohnen oder Blaukraut (je nach Saison)	Fr. 3.00
--	----------

«Herbstbeilagen»:

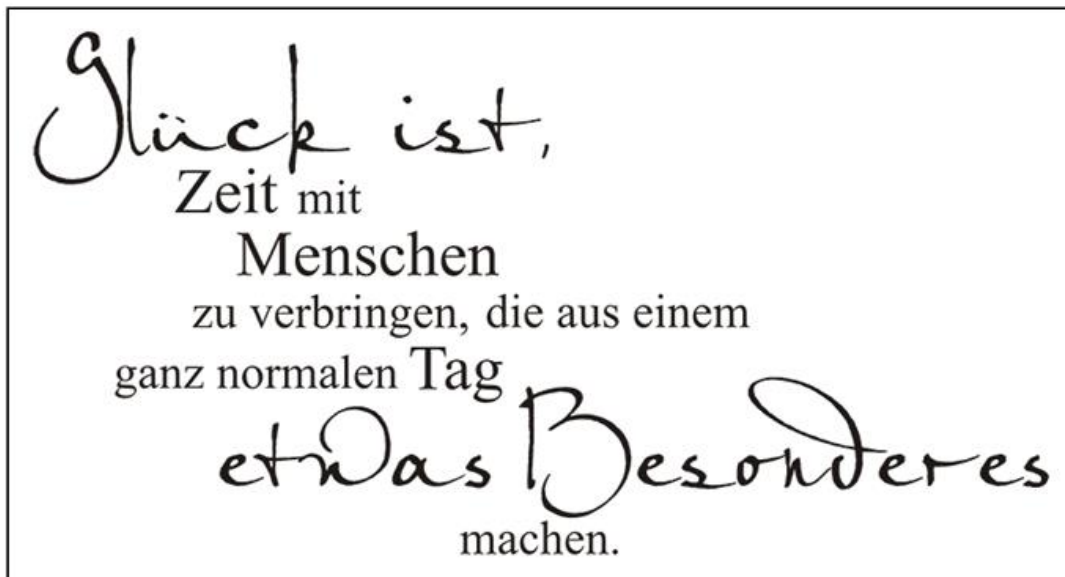
Blaukraut, Marronie und Apfel	Fr. 6.00
-------------------------------	----------

Haben Sie einen anderen Wunsch? Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Ihre persönlichen Wünsche.

Dessert

Hausgemachtes Eiskaffee	Fr.	9.00
Hausgemachter Fruchttraum (mit saisonalen Früchten)	Fr.	9.00
frischer Fruchtsalat	Fr.	9.00
Schoggi creme	Fr.	7.00
Gebrannte Creme	Fr.	7.00

Haben Sie einen anderen Wunsch? Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Ihre persönlichen Wünsche.



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.

Getränke

Mineral

Mineralwasser
Orangenmost
Coca Cola

Rivella rot
Ice Tea

1.5 l-Flaschen

Fr. 9.00

Bier

Eichhof Lager
Eichhof alkoholfrei
Eichhof Radler

0.33 l-Flaschen

Fr. 4.00

Most

Migi Moscht
Schützensgold

mit Alkohol
ohne Alkohol

0.5 l-Flaschen

Fr. 5.00

Kaffee

Kaffee Creme

Fr. 4.00

Espresso

Fr. 4.00

Kaffee Träsch, Zwetschgen, Kräuter

Fr. 5.00

Tee

Früchtetee, Hagenbuttentee, Pfefferminztee, Verveinetee Fr. 3.00

Verdaijerli

Williams / Appenzeller

Fr. 6.00

Grappa

Fr. 7.00

Flämmlli

Fr. 9.00

Weinkarte

Weisswein 50 cl Flaschen

Johannisberg Wallis Fr. 20.00

Weisswein 75 cl Flaschen

Cuvée blanche Wallis Fr. 35.00

Rotwein 50 cl Flaschen

Merlot Tessin Fr. 20.00

Rotwein 75 cl Flaschen

Malanser Graubünden Fr. 35.00
Pinot Noir

Piacere Westschweiz Fr. 30.00

Zapfengeld für mitgebrachte Weinflaschen Fr. 10.00