



7. und letzter Streich

Stell Dir doch den letzten Streich selber zusammen:

Gewünschtes ankreuzen (wir empfehlen 3 Gänge), scannen und mit dem Chnuschper-Hüsli Anmeldeformular per Mail (info@8143.ch) an uns senden.

		CHF
Apéro:	<input type="checkbox"/> Erfrischende Früchtebowle mit oder ohne Alkohol, dazu zum Knabbern «Hühnermöcken» (Überbackenes Brot, mit hausgemachter Kräuterbutter, warm serviert und in handliche Würfel geschnitten).	10.80
	<input type="checkbox"/> Weisser Glühwein oder Orangenpunch ohne Alkohol, dazu zum Knabbern «Hühnermöcken» (Im Winter bei guter Witterung möglich).	10.80
	<input type="checkbox"/> 7dl Prosecco	48.50
	<input type="checkbox"/> Weisswein nach Ihrer Wahl: _____	
	<input type="checkbox"/> 1 lt. Orangensaft	12.00
	<input type="checkbox"/> «Hühnermöcken» (Apérobrot), pro Scheibe (überbackenes Brot, mit hausgemachter Kräuterbutter, warm serviert und in handliche Würfel geschnitten).	4.80
Suppe:	<input type="checkbox"/> Tak-Tak-Tak! Hausgemachte vegetarische Suppe mit vielen Gewürzen, Tomaten und Kartoffeln, etwas scharf, mit Rahm und Zwiebeln	9.80
	<input type="checkbox"/> Lachende Tomate Hausgemachte Tomatensuppe mit Rahm	9.80
	<input type="checkbox"/> Lachende Rübe Hausgemachte Karottensuppe mit Rahm	9.80
	<input type="checkbox"/> Witwe Boltes Gemüsesuppe Bouillon mit Gemüseeinlage	9.80
Salat:	<input type="checkbox"/> Federnsalat Nüsslisalat mit Ei an französischer Sauce	12.50
	<input type="checkbox"/> Bauer Meckes Knoblauchzehe Grüner Salat mit hausgemachter Knoblauchsauce	9.80

	<input type="checkbox"/>	Gefederter Salat	14.50
		Speck, Brotwürfel und Pilze werden kurz angebraten und auf Himbeeressig angemachten Nüsslisalat gelegt.	
	<input type="checkbox"/>	Sauerkohle	12.50
		Chabissalat mit Speck und Brotcroûtons	
	<input type="checkbox"/>	Stegsalat	13.50
		Gurken-Tomatensalat mit Parmesanspänen an einer Italienischen Sauce	
Vorspeisen:	<input type="checkbox"/>	Ritzeratze	
		Trockenfleisch fein aufgeschnitten, auf Holz serviert	
		50g	19.50
		100g	28.00
	<input type="checkbox"/>	Ziegen-Böck	19.50
		Parmaschinken mit Grissini und Melone	
	<input type="checkbox"/>	Forelle aus dem Wasser	16.50
		Geräuchertes Forellenfilet	
	<input type="checkbox"/>	Lachs mit Meerrettichschaum	16.50
		und Toastbrot	
Sorbet:	<input type="checkbox"/>	Zitronensorbet mit «Güx»	5.50
Hauptgänge:	<input type="checkbox"/>	Käsefondue (200g)	35.00
	<input type="checkbox"/>	Rums mit Getöse	38.50
		Rindsfilet-Stroganoff, dazu reichen wir Pommes-Frites	
	<input type="checkbox"/>	Knusper-Knasper	48.50
		Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und 3 Gemüsen	
	<input type="checkbox"/>	Gänsegeschnatter	29.50
		Zarte Pouletbrüstchen, in mundgerechte Stücke geschnitten, kurz angebraten und abgelöscht mit Weisswein, an delikater Champignonsrahmsauce, dazu knusprige Rösti	
Chörblis:	<input type="checkbox"/>	Abgerupftes Huhn im Chörbli	33.80
		Güggelistücke werden kräftig gewürzt und im Ofen goldgelb gebraten, in handliche Stücke zerkleinert, mit «chnuschprigen» Pommes-Frites und einer Schale vorzüglicher Kräuterschaumsauce sorgsam ins originelle «Chnuschperchörbli» gelegt.	
	<input type="checkbox"/>	«Hühnerflügeli» im Chörbli	33.80
		Gewürzte Pouletflügeli werden im Ofen «chnuschprig» gebraten und anschliessend mit Kräuterschaumsauce und Pommes-Frites serviert.	
	<input type="checkbox"/>	Vegi-Chörbli	33.80
		Haugemachte Frühlingsrollen, backen wir goldgelb, dazu servieren wir Reis, eine süss-saure Sauce ergänzt den Schmaus.	

	<input type="checkbox"/> Sparerips im Chörbli	39.80
	Fein gewürzte Schweinsrippchen werden «chnuschprig» im Ofen gebraten, sorgsam der Reihe nach ins Körbchen gelegt. Dazu kommt eine Schale vorzüglicher Kräuterschaumsauce und Pommes-Frites ergänzen den Schmaus.	
Desserts:	<input type="checkbox"/> Witwe Boltes Augenringe	10.50
	Apfelküchlein mit Vanillesauce	
	<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	19.50
	ab 20 Personen möglich	
	<input type="checkbox"/> Heisses Bügeleisen	11.50
	Pfannkuchen mit heissen Beeren, Vanilleglacé und Rahm	
	<input type="checkbox"/> Onkel Fritzes Traumdessert	11.50
	Caramelisierte Ananas mit Vanilleglacé	
	<input type="checkbox"/> Böcks Turban	8.50
	Feines Caramelköppli mit Rahm	
	<input type="checkbox"/> Zuckerlecker	9.50
	Vanilleglacé mit frischer Schoggisauce übergossen und Rahm	
	<input type="checkbox"/> 7 Streiche	10.50
	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	
	<input type="checkbox"/> Lachender Max & Moritz	11.50
	Helles und dunkles Schoggimousse mit Rahm	

