# Mittwoch 7.12. – Freitag 9.12.

| | | kleine Port. |
|---|---|---|
| Kürbiscremesuppe | **Fr. 8.50** | 7.00 |
| grüner Salat | **Fr. 7.00** | |
| kleiner gemischter Salat | **Fr. 9.50** | |
| **hausgemachter Rehpfeffer**<br>mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl | **Fr. 29.50** | 27.50 |
| **Bratwurst** mit Pommes<br>an Zwiebelsauce | **Fr. 21.50** | 19.50 |
| **Schnipo**<br>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes | **Fr. 22.00** | 17.00 |
| **Cordon bleu hausgemacht**<br>mit Schloss Wyher Chäs von der Napf-Chäsi<br>mit Pommes und Tagesgemüse | **Fr. 29.00** | 27.00 |
| **Kotelett vom Chrütersöili**<br>mit Härdöpfu-Schpäute u düri Bohne | **Fr. 26.50** | |
| **Älplermagronen**<br>mit Speck, Schinken und Apfelmus | **Fr. 20.50** | 18.50 |
| **Rinds-Stroganoff**<br>mit Reis und Gemüse | **Fr. 29.50** | 27.50 |
| **Kürbis-Risotto** (Vegi) | **Fr. 21.00** | 19.00 |

für unsere kleinen Gäste:

| | | |
|---|---|---|
| **Chicken Nuggets mit Pommes** | Fr. 14.50 | 9.50 |
| **Portion Pommes** | Fr. 9.00 | 7.00 |

**Tagesdessert:**

| | | |
|---|---|---|
| **Vermicelles** | **Fr. 10.50** | 8.50 |
| **Coupe Nesselrode**<br>(Vermicelles, Vanilleglacé<br>Meringues, Rahm) | **Fr. 12.50** | 10.50 |

S'hett solangs hett

Fleischdeklaration: Wild aus einheimischer Jagd von den Lutherthaler Jägern, Poulet: Schweiz, Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz, Gemüse: soweit möglich Bio-Gemüse von regionalen Lieferanten

Bergrestaurant Ahorn-Alp, Ahorn 125B, 4952 Eriswil, 062 966 17 70, info@ahorn-alp.ch