



Herbst- Menüvorschläge ab zehn Personen:

Menü 1

Grischuna-Plättli mit Bündnerfleisch und Rohschinken ***	11.50
Äplermagronen mit 2-jährigem Wiesenberger Sbrinz und Apfelmus ***	18.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50

Menü 2

Bouillon Sherry mit Einlage ***	6.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse **	29.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.80

Menü 3

Kleiner gemischter Herbstsalat ***	9.50
Rahmschnitzel mit Nudeln ***	26.00
Surprise General (Vanilleglacé mit Schuss Whiskey)	9.50

Menü 4

Melonen mit Rohschinken ***	12.00
Schweinssteak an Morchelsauce mit Röstikroketten oder Nüdeli ***	27.00
Apfelsorbet mit Schuss Calvados	9.50

Menü 5

Crevettencocktail ***	9.50
Schweinsschulterbraten mit Kartoffelstock und Gemüse ***	24.00
Meringues mit Rahm	8.50



Häxenbodenstr. 4, Wirzweli, +4141 628 22 22
www.arviblick.ch, lubi.jankovic@bluewin.ch

Menü 6

Hausgemachte Lauchcrèmesuppe ***	8.50
Nidwalder Geschnetzeltes (vom Kalb) mit Nudeln oder Pommes, Birnen und Baumnüsse dekoriert ***	29.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.00

Menü 7

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen ***	11.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes-frites ***	18.50
Eine Kugel Glacé nach Wahl	3.00

Menü 8

Kleiner Menüsalat ***	4.50
Senne Rösti mit Schinken, Käse und Ei ***	20.50

Menü 9

Nüsslisalat mit Champignons und Speck ***	11.00
Rindssauerbraten „suure Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse ***	24.00
Panna cotta mit Rahm	8.50