



## 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](mailto:info@8143.ch)) an uns senden.

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

	<input type="checkbox"/>	<b>Gefederter Salat</b>	14.50
		Speck, Brotwürfel und Pilze werden kurz angebraten und auf Himbeeressig angemachten Nüsslisalat gelegt.	
	<input type="checkbox"/>	<b>Sauerkohle</b>	12.50
		Chabissalat mit Speck und Brotcroûtons	
	<input type="checkbox"/>	<b>Stegsalat</b>	13.50
		Gurken-Tomatensalat mit Parmesanspänen an einer Italienischen Sauce	
<b>Vorspeisen:</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Ritzeratze</b>	
		Trockenfleisch fein aufgeschnitten, auf Holz serviert	
		50g	19.50
		100g	28.00
	<input type="checkbox"/>	<b>Ziegen-Böck</b>	19.50
		Parmaschinken mit Grissini und Melone	
	<input type="checkbox"/>	<b>Forelle aus dem Wasser</b>	16.50
		Geräuchertes Forellenfilet	
	<input type="checkbox"/>	<b>Lachs mit Meerrettichschaum</b>	16.50
		und Toastbrot	
<b>Sorbet:</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Zitronensorbet mit «Güx»</b>	5.50
<b>Hauptgänge:</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Käsefondue (200g)</b>	35.00
	<input type="checkbox"/>	<b>Rums mit Getöse</b>	38.50
		Rindsfilet-Stroganoff, dazu reichen wir Pommes-Frites	
	<input type="checkbox"/>	<b>Knusper-Knasper</b>	49.50
		Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und 3 Gemüsen	
	<input type="checkbox"/>	<b>Gänsegeschnatter</b>	29.50
		Zarte Pouletbrüstchen, in mundgerechte Stücke geschnitten, kurz angebraten und abgelöscht mit Weisswein, an delikater Champignonsrahmsauce, dazu knusprige Rösti	
<b>Chörblis:</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Abgerupftes Huhn im Chörbli</b>	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"/>	<b>«Hühnerflügeli» im Chörbli</b>	33.80
		Gewürzte Pouletflügeli werden im Ofen «chnuschprig» gebraten und anschliessend mit Kräuterschaumsauce und Pommes-Frites serviert.	
	<input type="checkbox"/>	<b>Vegi-Chörbli</b>	33.80
		Haugemachte Frühlingsrollen, backen wir goldgelb, dazu servieren wir Reis, eine süss-saure Sauce ergänzt den Schmaus.	

	<input type="checkbox"/> <b>Sparerips im Chörbli</b>	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.	
<b>Desserts:</b>	<input type="checkbox"/> <b>Witwe Boltes Augenringe</b>	10.50
	Apfelküchlein mit Vanillesauce	
	<input type="checkbox"/> <b>Dessertbuffet</b>	26.80
	ab 20 Personen möglich	
	<input type="checkbox"/> <b>Heisses Bügeleisen</b>	11.50
	Pfannkuchen mit heissen Beeren, Vanilleglacé und Rahm	
	<input type="checkbox"/> <b>Onkel Fritzes Traumdessert</b>	11.50
	Caramelisierte Ananas mit Vanilleglacé	
	<input type="checkbox"/> <b>Böcks Turban</b>	8.50
	Feines Caramelköppli mit Rahm	
	<input type="checkbox"/> <b>Zuckerlecker</b>	9.50
	Vanilleglacé mit frischer Schoggisauce übergossen und Rahm	
	<input type="checkbox"/> <b>7 Streiche</b>	10.50
	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	
	<input type="checkbox"/> <b>Lachender Max &amp; Moritz</b>	11.50
	Helles und dunkles Schoggimousse mit Rahm	

