

Willkommen & Informationen

HERZLICH, REGIONAL & TRADITIONELL

Hausgemacht – mit Herz, regionaler Verbundenheit und Tradition.
Ob nach einer Wanderung oder für ein gemütliches Essen mit Aussicht –
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Genuss mitten in der Natur auf über 1'136 m ü. M.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt auf der Ahorn-Alp.

UNSERE KÜCHE STEHT FÜR

- ✓ ehrliche, frisch zubereitete Schweizer Klassiker
- ✓ feine Spezialitäten aus eigener Hand
- ✓ sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region

*Das Fleisch für unsere Gerichte stammt aus einer regionalen Metzgerei,
ein Familienbetrieb mit langer Tradition, den wir unterstützen.*

DEKLARATIONEN

Allergendeklaration

*Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte unser Team. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die
Zutaten in unseren Gerichten.*

Fleisch- und Fischdeklaration

*Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Die Herkunft unseres Eglifilets (Deutschland) ist beim jeweiligen Gericht
auf der Karte vermerkt.*

ANLÄSSE & FEIERN

Ihre Feier bei uns

*Planen Sie ein Familienfest, einen Vereinsanlass oder ein Seminar? Wir beraten Sie gerne persönlich, um Ihren
Event unvergesslich zu machen.*

Geburtstag

*Feieren Sie Ihren Geburtstag bei uns! Das Geburtstagskind erhält von uns ein kleines Überraschungsdessert als
Geschenk des Hauses.*

AHORN-ALP RESTAURANT

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Salate & Snacks

FRISCH, HAUSGEMACHT & REGIONAL

SALATE

Ideal zum Teilen - leicht, aromatisch und perfekt als Vorspeise.

Lamassu-Salat 16.50

Oliven und Feta-Käse auf einem fein gewürfelten Mix aus Gurken, Tomaten, Schalotten, Minze und Limette.

Gemischter Salat 13.50

Knackige Salatvariationen der Saison, serviert mit unserem hausgemachten Dressing.

Salat Shirazi 12.50

Fein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten und Schalotten, orientalisch verfeinert mit Limette und frischer Minze.

Grüner Salat 7.50

Frisch zubereiteter Blattsalat mit unserem klassischen Dressing.

WARME SNACKS

Pouletflügeli mit Pommes frites 26.50

Knusprig gewürzte Pouletflügeli, goldbraun frittiert und heiss serviert.

Chicken Nuggets (9 Stück) mit Pommes 24.50

Zarte Poulet-Stücke im Knuspermantel, serviert mit Pommes frites.

Pommes frites - Gross 13.50

Ein grosser Korb für den grossen Hunger.

Pommes frites - Klein 7.50

Die perfekte Beilage oder für den kleinen Snack zwischendurch.

SANDWICHES

Gemischtes Sandwich (Schinken & Käse) 12.50

Das Beste aus beidem, frisch für Sie zubereitet.

Schinken-Sandwich 10.50

Mit herzhaftem Schinken und knackiger Garnitur.

Käse-Sandwich 9.50

Mit feinem Käse und knackiger Garnitur.

HAUSGEMACHT & REGIONAL

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Klassiker der Schweizer Küche

HERZHAFT, TRADITIONELL & EHRlich

FLEISCHGERICHTE

Hausgemachtes Ahorn Cordon bleu 35.50

Das Prunkstück unserer Küche: Zartes Schweinefleisch aus der Region, grosszügig gefüllt mit saftigem Schinken, Speck und gold-schmelzendem Napfkäse. Serviert mit knusprigen Pommes frites und Marktgemüse.

Zartes Schweins-Rahmschnitzel 32.50

Kurz gebratenes, saftiges Schweinefleisch an einer sämigen, hausgemachten Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern. Dazu servieren wir goldgelbe Butternudeln.

Pouletbrust an feiner Honig-Senf-Sauce 31.50

Saftig gebratene Pouletbrust an einer cremigen Sauce mit süss-pikanten Senfkörnern. Serviert mit knusprigen Kroketten und frischem Marktgemüse.

Schweinskotelett Natur 27.50

Saftiges Schweinskotelett serviert mit knusprigen Pommes frites und Kräuterbutter.

Schweinskotelett Paniert 28.50

Knusprig paniertes Schweinskotelett serviert mit knusprigen Pommes frites.

Währschafte Bauernbratwurst 25.50

Eine kräftige Schweinsbratwurst nach regionalem Rezept, serviert an einer herzhaften Zwiebel-Bratensauce und knusprigen Pommes frites.

VESPER & PLÄTTLI

Reichhaltiges Ahorn-Plättli (für 2 Personen) 32.50

Ein Streifzug durch die Region: Würziger Speck, feines Trockenfleisch, Salami und rezenter Bergkäse. Reich garniert - perfekt zum Teilen nach einer Wanderung.

(für eine Person CHF 18.50)

HAUSGEMACHTE. QUALITÄT & REGIONALE PRODUKTE

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Persische Spezialitäten

AROMATISCH, MILD & REGIONAL VERWURZELT

FLEISCHGERICHTE

- Ghorme Sabzi - Das persische «Voressen»** **39.50**
Herzhaftes Schmorgericht mit zartem Lammfleisch aus der Region. Über Stunden langsam gegart in einem duftenden Bouquet aus frischen Kräutern, Kidneybohnen und getrockneten Limetten. Aromatisch, mild und nahrhaft. Serviert mit feinstem Basmatireis.
- Baghali Polo geschmorte Lammhaxe** **45.50**
Zartes Lammfleisch an Safransauce. Ein wärmender Klassiker, serviert mit Dillreis.
- Zeresh Polo Poulebrust mit Berberitzenreis** **32.50**
Pouletbrust an rassiger hausgemachter Tomatensauce veredelt mit karamellisierten Berberitzen und Basmatireis
- Balutschi Köfte - Gefüllte Hackfleischbällchen** **31.50**
Saftige Rindshackfleischbällchen, überraschend gefüllt mit süssen Datteln, an einer hausgemachten Tomatensauce. Eine harmonische Kombination aus herzhaft und fruchtig. Serviert mit Basmatireis.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- Koreshte Bamieh Okratschoten** **29.50**
Okaschoten (Ladys Finger) einem mild-aromatischen Feingemüse mit einer dezenten Bohnen-Zucchini Note an rassiger Tomatensauce und Basmatireis
- Linsen-Dal** **26.50**
Würziges Linsengericht nach orientalischer Art, langsam gekocht und fein mit Kräutern abgeschmeckt. Eine proteinreiche Energiequelle für Wanderer

HAUSGEMACHTE QUALITÄT & REGIONALE PRODUKTE

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.