



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Menuvorschläge

Alle unsere Menus werden ab 10 Personen je nach Personenzahl als Buffet serviert. Je nach Personenzahl wird das Menu in Zusammenarbeit mit unserem Caterer des Vertrauens gekocht.

Bei Fragen oder für weitere (saisonale) Vorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte melden Sie uns Vegetarier, Allergiker und andere Wünsche frühzeitig, damit wir eine passende Alternative anbieten können.

Gastgeschenke

Wir kreieren sehr gerne hausgemachte Gastgeschenke für Ihre Gesellschaft (Preise auf Anfrage):

- Hausgemachte Carameltäfel, Guetzi oder Sesamcracker, etc.
- Geschenkkörbe oder -Taschen mit Produkten aus dem Hofladen (Preis frei wählbar)
- Weingeschenke mit Wyliberger Wein

Tischdekoration

Wir gestalten unsere Tische saisonal. Aus ökologischen Gründen verzichten wir auf Tischsets und Tischwäsche. Wir benutzen weisse Servietten.

Möchten Sie eine eigene Tischdekoration mitbringen, ist dies nach Absprache kein Problem.

Apéro

Nüssli und Chips	Fr. 1.50
Hausgemachter Apéro-Zopf	Fr. 3.50
Gemüsedipp mit feiner Sauce	Fr. 4.50
Fleisch- und Käseplatte zum Apéro mit Zopf	Fr. 17.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Vorspeisen:

Blattsalat mit Rüeblli und weiteren saisonalen Zutaten	Fr. 8.00
Salatbuffet mit 3 Sorten Salat	Fr. 11.00
Salatbuffet mit 5 Sorten Salat	Fr. 14.00
Saisonale Suppe	Fr. 9.00

Hauptgang:

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat, zwei Saisonsalate und Blattsalat	Fr. 25.00
im Brotteig mit Kartoffelsalat, zwei Saisonsalate und Blattsalat	Fr. 27.00
Äplermakkaroni mit Apfelmus und Speckwürfeli	Fr. 20.00
Schweins-Geschnetzeltes mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse	Fr. 26.00
Schweinehalsbraten mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	Fr. 28.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gartengemüse	Fr. 29.00
Rindsschmorbraten an einer Rotweinsauce mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse	Fr. 33.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Filet im Teig (Schwein) Fr. 36.00
mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Filet-Medailon (Schwein) Fr. 36.00
an einer Morchelsauce
mit Nudeln und Gartengemüse

Grillbuffet (ab 15 Personen)

-Verschiedenen Grilladen (Schweinshalssteak, Pouletbrust, Rindshamburger)
und Würste vom Grill

-dazu Blattsalat, zwei Saisonsalate, ein Beilagesalat

-Gschwellti mit Sauercream

-Brot

Fr. 32.00

Fondue und Raclette:

Von ca. November bis Februar bieten wir auch Fondue und Raclette à discrétion an.

Raclette à discrétion
mit verschiedenen Käse-Sorte, Kartoffeln, Gürkli, etc.
zum «selber-kochen» im Racletteöfeli auf dem Tisch Fr. 26.00

Fondue «Ufem Chalt» à discrétion
mit Brot, Kartoffeln und etwas «Eingemachtes» Fr. 25.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Dessert:

Unsere Hausspezialität:

- Vacherin-Torte (grösser / kleiner) Fr. 8.50 / 7.00

Dessert portioniert:

- Rüeblitorte Fr. 4.00
- Süssmostcreme Fr. 7.50
- Michaels legendäres Schoggimousse Fr. 9.00

Ab 15 Personen

- Dessertbuffet mit 3 verschiedenen Desserts Fr. 16.00
- Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts Fr. 19.00

Bergzmenge

-Butter, hausgemachte Konfi (2-3 Sorten)

-2 Sorten Käse, Rohschinken, Bündlerfleisch, Hauswurst

-Birchermüesli

-Rösti und Spiegeleier

-Zopf und Brot

-Kaffee, Tee und Süssmost à discretion (Nach dem Zmorge werden die Getränke nach Verbrauch berechnet)

Fr. 32.00

Getränke / Weine:

Wir servieren Ihnen gerne unsere eigenen Bio-Weine vom Wyliberg. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich persönlich.

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 15.00 pro Flasche.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer und pro Person.

Bergwirtschaft Ufem Chalt
Kalthof 6
5053 Staffelbach

www.ufemchalt.ch
ufemchalt@gmail.com
062 721 47 00