

# ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

CH – 8873 Amden  
Arvenbuelstrasse 47  
+41 55 611 60 10

[www.arvenbuel.ch](http://www.arvenbuel.ch)  
[info@arvenbuel.ch](mailto:info@arvenbuel.ch)



---

## Speisekarte

---

Warme Küche von 11.30 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 21.00 Uhr (letzte Bestellung 20.30 Uhr)



Schön, dass Sie unser Gast sind!  
Wir, zusammen mit unseren Mitarbeitern, geben täglich unser Bestes,  
um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten.

Mit viel Motivation und Freude kreiert unsere Küchencrew täglich frische Speisen. Wir verwenden fast ausschliesslich marktfrische und saisonale Produkte. Alle Speisen, das heisst, alle Suppen, Saucen, Nudeln, Patisseries, Glacé, Brote und vieles mehr sind von Grund auf hausgemacht!

Die Speisen werden erst nach Bestellung zubereitet. Wir haben keine „Schöpf-Menüs“. Deshalb braucht es etwas mehr Zeit. Geniessen Sie in der Zwischenzeit die schöne Aussicht, die gute Energie oder einfach die Ruhe und das „Sein“.

Ihre Familie Rüedi und das Arvenbüel-Team

**PS: Unsere Gäste parken kostenlos.**

Bitte vergessen Sie aber nicht, trotzdem die Parkuhr zu füttern. Sie dürfen das Parkticket beim Bezahlen der Rechnung (ab CHF 25.00) dem Servicemitarbeiter an Zahlung geben.



## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	6.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	8.50
<b>Kokos-Limetten-Proseccosuppe – die Unbeschreibliche!</b>	10.50

## Suppentopf

<b>Siedfleischtopf</b> (eine volle Mahlzeit) kräftige Bouillon mit viel Rindfleisch und Gemüse	17.50
---	-------

## Salate

<b>Tagessalat</b> kleine Salatbowle	5.80
<b>Bunter Blattsalat</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Tomaten mit echtem Büffelmozzarella</b> und Basilikumpesto	13.50
<b>Grosser Salatteller</b> mit Ei	18.50

Unsere feinen Salatsaucen sind hausgemacht und nur aus besten Zutaten. Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Balsamico di Modena.

<b>Übrigens:</b> Wir verkaufen unsere Salatsaucen in der 37,5 cl Bügelflasche auch über die Gasse. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.	4.90
--	------

## Vorspeisen

<b>Duett von hausgebeiztem und hausgeräuchertem Lachs</b> mit Meerrettichschaum, Dillsenf, Briochetoast und Butter	18.50
<b>Hausgemachte Geflügelleberterrine</b> dazu Sauce Cumberland, Briochetoast und Butter	16.50

## Fleischgerichte

<b>Zarte Kalbsmedaillons „Calvados“</b>		36.50*
mit glasierten Apfelschnitzen an sämiger Calvados-Rahmsauce, dazu Broccoli-Röschen und hausgemachte Nudeln		
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b>		34.50*
mit Champignons an Rahmsauce, dazu Butterrösti oder Trockenreis		
<b>Zartes Entrecôte vom Grill (AUS)</b>		38.50
mit unserer feinen Kräuterbutter, serviert mit Gemüsebouquet und Pommes frites		
<b>Lammrückenfilet (AUS)</b>		39.00
rosé gebraten, mit Kräuterkruste, serviert mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln		
<b>Schweinssteak vom Grill</b>		28.50*
mit unserer feinen Kräuterbutter, Grilltomate und Specktranche dazu Pommes frites		
<b>Hausgemachte Hackbeefsteaks „Jägerart“ (2 Stück)</b>		25.00*
an feiner Pilzsauce (Champignons, Eierschwämmli, Steinpilze und Morcheln) und Specktranche dazu hausgemachte Nudeln		
<b>Hausgemachte Hackbeefsteaks mit Kräuterbutter (2 Stück)</b>		20.50*
serviert mit Pommes frites		
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	mit Pommes frites	22.00*
<b>Hausbratwurst (nach eigenem Rezept)</b>		17.50
2/3 Kalbfleisch und 1/3 Schweinefleisch, mit feiner Zwiebelsauce, dazu servieren wir Pommes frites		
<b>Beefsteak Tartar</b>		29.00
rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert, dazu hausgemachter Briochetoast und Butter		
<b>Beilagen</b>		
Butterrösti, hausgemachte Nudeln	Aufpreis	2.00
<b>Tagesgemüse</b> – buntes marktfrisches Gemüse	Aufpreis	7.50

\*Kleinere Portion minus CHF 5.00

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir nur Schweizer-Fleisch.

## Fischgericht

<b>Felchen vom Walensee</b> (je nach Fang) nach „Art des Chefs“ mit Kräuterschaum überbacken, serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln (Felchen von der Fischerei Christian Drescher)	34.00
---	-------

## Fleischlose Gerichte und Pasta

<b>Gemüseteller</b> mit mind. 6 gartenfrischen Gemüsen	25.50
<b>Tagliatelle con Funghi „für Geniesser“</b> unsere hausgemachten Nudeln serviert mit Champignons, Eierschwämmli, Steinpilzen und Morcheln an sämiger Rahmsauce kleinere Portion	24.00 21.00
<b>Indisches Gemüsecurry „Taj Mahal“</b> mit Basmatireis und buntem Gemüse an rassiger Currysauce	22.50

## Fitnesssteller

<b>Fitnesssteller</b> mit verschiedenen knackigen Salaten und Kräuterbutter	
– mit Entrecôte vom Grill	37.50
– mit Schweinshohrückensteak nach Art des Hauses	24.50
– mit hausgemachtem Hackbeefsteak	22.50
– mit gebratenem Pouletbrüstli (BR)	26.00
– mit gebratenen Walensee-Felchenfilets	31.50
– mit Bratwurst vom Grill	22.50

Unsere feinen Salatsaucen sind hausgemacht und nur aus besten Zutaten.  
Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce: Französisch, Italienisch oder  
Balsamico di Modena

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir nur Schweizer-Fleisch.