

Allmendhof

Familie Broch
Allmendhof-Gourmet-Paradies
Wiggwil
5637 Beinwil Freiamt

Mobile 079 562 78 69
info@allmendhof-broch.ch
www.allmendhof-broch.ch

*Apéro- und
Menü-Vorschläge
für Gesellschaften*



Herzlich willkommen auf dem Allmendhof.
Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in unserem Hause durchführen möchten.

Hinweise für Ihren Anlass

Unsere kulinarischen Leckerbissen werden frisch und mit viel Sorgfalt auf dem Hof zubereitet. Bei der Auswahl der Zutaten legen wir grössten Wert auf hofeigene, regionale und saisonale Produkte.

Unser schmucker Hofladen bietet Gelegenheit, etwas Spezielles für ihre Liebsten zu kaufen.

Sobald Sie in unserem Haus definitiv gebucht haben, besprechen wir mit Ihnen den Anlass vom Willkommens-Apéro am Lagerfeuer bis hin zum Dessertbuffet und den hausgemachten "Verdauerli". Wir garantieren ein unvergessliches Erlebnis.

Eine saisonale Dekoration in unserem Raum berechnen wir mit Fr. 6.-- pro Tisch. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Sagen Sie uns Ihr Budget und unsere Floristin zaubert Ihnen die Dekoration auf den Tisch. Sie dürfen aber auch Ihre eigene Deko sehr gerne selber mitbringen.

Unsere Bauernhofolympiade ist ein Renner!
Für Fr. 450.-- sind fünf verschiedene Disziplinen im Angebot (Mostkrugschieben, Bretterlauf, Nageln, Pfeilbogen schiessen, Stiefelwurf, Nussgolf, Apfel schälen, etc.) Auch einzelne Disziplinen sind möglich (Fr. 90.- pro Disziplin)

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 4.50 pro Person.


Das Zapfengeld für mitgebrachten Wein, beläuft sich auf CHF 25.- pro Flasche 75cl

Unser Betrieb ist rollstuhlgängig.

Parkplatz für Autos sind genügend vorhanden,
Car Park- und Wendeplatz vorhanden.

Platzangebot: Maximum 65 Personen in der Panoramastube (Bodenheizung)
mit Zeltanbau im Sommer bis 100 Personen

Wegbeschreibung:

Das Navi findet den schmucken Weiler "Wiggwil" in Beinwil/Freiamt. Dort befinden sich Wegweiser () welche Sie durch eine Sackgasse "ab Unterhorben" zu unserer höher gelegenen Besenbeiz führen.

Auf www.allmendhof-broch.ch/Lageplan finden Sie detaillierte Infos zum Wegbeschrieb.

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (Feb. 2019)
Die Preise verstehen sich exklusive 7.7% MwSt



Apéro

Nachfolgend finden Sie unsere Apérovorschläge.
Gerne dürfen Sie Ihren Apéro auch individuell zusammenstellen.
Die gesamte Auswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Einfacher Apéro **2.70**
Chips, Nüssli, Salzstängel

Allmend-Apéro (ab 20 Pers.) **12.50**

- Bärlauchpesto-Brötli,
- Schinkengipfeli,
- Eierbrötli
- Käsestangen
- Tomaten.Mozzarella-Spiessli
- Pizza-Baguette

Ländler-Apéro (ab 20 Pers.) **16.50**

- Käsehüechli
- Speckzopf
- Blätterteigstangen,
- Apérobrötli gefüllt mit Salami / Schinken / Ei
- Trockenfleischplättli
- Melonen-Rohschinken-Schiffli

Apéro à la Chef (ab 30 Pers.) **25.50**

- Pouletspiessli mit kandierter Cherry-Tomate
- Crevetten-Cocktail im Gläsli
- Rindstatar Häppchen
- Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce
- Tomaten-Mozzarella Salat im Schäleli
- Zweierlei Crostini-Variation
- Melonen-Rohschinken Kreation
- Pate a choux gefüllt mit Lachstatar

Antipasti Buffet (ab 30 Pers.) **22.50**

- Auberginen-Ziegenkäse-Crostini
- Sardellen-Oliven-Bruschetta
- Tomaten-Mozzarella Spiessli mit getrockneten Tomaten
- Melonen-Rohschinken Variation
- Crostini mit Olivenpaste
- Rosmarin-Focaccia
- Scampis mit Oliven-Knoblauch Marinade
- Grillgemüse
- Parmesanmöckli
- Oliven, Pepperballs, Knoblauch,

Kalte Snacks	Stk.	Preis
Eierbrötli	1	2.50
Gefüllte Lachsbrötli	1	3.80
Gefüllte Schinkenbrötli	1	3.50
Gefüllte Salamibrötli	1	3.50
Gefüllte Käsebrötli	1	3.50
Gefüllte Fleischkäsebrötli	1	3.50
Gefüllte Truten-Currybrötli	1	3.80
Diverse Canapé (ohne Lachs, Thon)	1	3.80
Canapé Lachs & Thon	1	4.50
Tomatencrostini	1	3.80
Lachscrostini	1	4.00
Rohschinkencrostini	1	4.00
Käsecrostini	1	3.80
Tomaten-Mozarellaspiessli	1	2.80
Melonen-Rohschinkenschiffli	1	2.80
Speckzopf	pro Scheibe	1.20
Gefüllte Pastetli	1	1.80
Rindstartarehäppchen	1	4.80
Käsestangen	1	1.20
Früchtespiessli	1	4.50
Gemüsedip	pro Person	4.80
Warme Snacks		
Bärlauchpestobrötli	1	1.80
Schinkengipfeli	1	2.50
Käsechüechli	1	2.80
Spinatküechli	1	2.50
Pilzküechli	1	2.80
Gefüllte Blätterteigtaschen	1	2.50
Mini Pizzas	1	3.50
Mini Wurstweggen	1	3.80
Frühlingsrollen	1	1.80
Fleischkügel mit Dip Sauce	1	1.80



Suppen

Tonis Bouillon	7.50
mit hausgemachten Flädli	
Bärlauchsuppe	12.50
mit selber gepflücktem Bärlauch aus der Region	
Kürbiscrèmesuppe	11.50
mit Rahmhaube und geröstete Kürbiskerne	
Spargel-Crèmesuppe	11.50
mit Spargelwürfeli und Rahmhaube	
Champignons-Crèmesuppe	12.50
mit sautierten Waldpilzen und Rahmhaube	
Gemüsecrèmesuppe	9.50
mit Rahmhaube	

Salate

Allmendhofsalat	13.50
Blattsalat mit Rucola, feinen Speckwürfeli, Waldpilzen und Croûtons	
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Buffet Zuschlag 3.50	
Tomaten-Mozzarella	12.50
garniert mit Rucola, Zwiebeln und hausgemachtem Basilikumpesto	
Nüsslisalat "Jäger Art"	15.50
serviert mit frischen Waldpilzen, Speckstreifen und Croûtons	
Nüsslisalat "Klassik"	12.50
serviert mit gehacktem Ei, Croûtons und Baumnüssen	
Grüner Blattsalat	14.50
mit sautierten Pouletstreifen «süss-sauer»	



Unsere z'Vieriekarte

Waldfest	6.50
Cervelat mit Brot	

Sandwiches	7.50
Salami, Schinken, Käse, gemischt	

Wurst-Käse-Salat	
garniert	18.50
einfach	14.50

Thonsalat	
garniert	18.50
einfach	14.50

Bauernschüblig mit Kartoffelsalat	
1 Paar	18.50
1 Stück	16.50

Ein Mocke Buure-Speck (120 g)	9.50
--------------------------------------	-------------

Bauernspeckplättli	15.50
---------------------------	--------------

Allmendhof-Teller	19.50
Fleischspezialitäten garniert mit Käse	



Warme Küche

Vom Kalb

Kalbsbraten „Calvados“ 42.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Buffet Zuschlag 4.50

Kalbssteak mit Morchelsauce 46.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Kalbsrahmschnitzel 42.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Kalbs-Cordon-bleu 42.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Fitnessteller Kalbsteak 38.50
mit gemischtem Salat, Kräuterbutter

Züri Geschnetzeltes 36.50
mit Rösti

Kalbspiccata an Tomatensauce 38.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Saltimbocca alla Romana 36.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

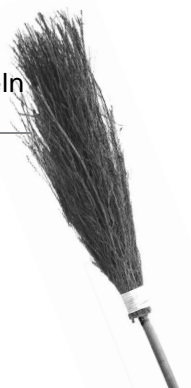
Kalbs-Medaillon 51.00
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Kalbsbratwurst, Rösti 18.00
mit Zwiebelsauce

1 Pastetli 21.50
Gefüllt mit Brätkügeli und Champignons
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Beilagen

Röstikroketten, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes frites, Country Cuts, Folienkartoffeln



Vom Schwein

Spiessbraten 29.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Buffet Zuschlag 4.50

Aargauerbraten gespickt mit Dörrzwetschgen 32.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Buffet Zuschlag 4.50

Saltinboca a la Ramona 28.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Schweinsbratwurst 18.00
mit Zwiebelsauce, Rösti

Fitnesssteller Schweinssteak 26.50
mit gemischtem Salat, Kräuterbutter

Schweinssteak 28.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Schweinsrahmschnitzel 28.50
mit Nudeln und Saisongemüse

Panierte Schweinsschnitzel 28.50
mit Pommes-frites, Saisongemüse

Allmendhof-Cordon-bleu (mit Pilzen) 34.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Schweins-Cordon-bleu 31.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Beilagen

Röstikroketten, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes frites, Country Cuts, Folienkartoffeln



Rind

Rinds-Medailon	53.00
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	

Zarte Rindsfilet-Streifen „Stroganoff“	39.50
An Pfeffersauce, Reis oder Nudeln	

Rinds-Entrecôte	45.00
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	

Geflügel

Poulet-Cordon-bleu	28.50
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	

Fitnesssteller Pouletbrüstli	26.50
mit gemischtem Salat, Kräuterbutter	

Fitnesssteller Chicken-Nuggets	26.50
mit gemischtem Salat, Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	

Chicken Nuggets	13.50
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag 5.00

Pouletflügeli (5 Stk Natur)	16.00
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartare)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag 5.00

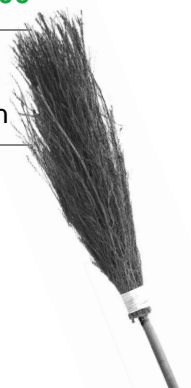
Fisch

Fitnesssteller Fisch-Knusperli (Barsch)	26.50
mit gemischtem Salat, Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	

Riesencrevetten grilliert	26.00
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag 5.00

Beilagen

Röstikroketten, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes frites, Country Cuts, Folienkartoffeln



Diverses

Buure-Zmorge ab 25 Personen **35.00**
Zopf, verschiedene Brote, Röstli, Eier, Bratspeck, Fleisch- und Käseplatten, Rauchlachs, Birchermüsli, Fruchtmüsli, Knuspermüsli, Fruchtwähe, Früchte, Jogurt, Butter, Konfitüre, Kaffee, Milch, Ovi, Süssmost,
Kinder von 3-11 Jahren pro Alter Fr. 3.—

Äplermagronen **19.50**
mit Schinken und Käse, Apfelmus

Spaghetti-Spass, Buffet ab 25 Personen **27.50**
Mit Sauce: Bärlauch-Pesto, Carbonara, Tomaten
Kinder von 3-11 Jahren pro Alter Fr. 1.50

Heisser Fleischkäse **19.50**
mit Kartoffelsalat oder Teigwaren
Buffet **4.50**
Zuschlag

hl. Sankt Burkards Menü (Hackbraten) **25.50**
mit Kartoffelstock, Saisongemüse
Buffet: **4.50**
Zuschlag

Röstli **17.50**
mit Käse überbacken

Hofröstli **21.50**
mit Schinken, Käse, Spiegelei

Röstli **17.50**
mit Rauchwurst

Country Cuts **7.50**
Hausart

Portion Pommes frites **7.50**
Hausart

Beilagen
Röstikroketten, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes frites, Country Cuts, Folienkartoffeln



Raclette und Fondue

Raclette-Festival Buffet ab 25 Pers. mit geschwellten Kartoffeln, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl Süss-Sauer, Früchte und Kräuterquark	27.50
Fondue-Plausch Brot, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl, Süss-Sauer, Früchte Portion Gschwellti:	25.50 4.00
Fondue Chinoise 300 Gramm Fleisch (Supplément pro 200 Gramm Fleisch fr. 25.-) mit vier verschiedenen Fleischarten (Rind, Kalb, Schwein, Poulet,) Reis und Pommes frites, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl, Süss-Sauer und Früchte mit Dip-Sauce vom Haus und Dip-Gemüse	48.00

Grilladen

Mit Kräuterbutter und Sauerrahmsauce

Grill-Trilogie Schweinssteak, Pouletbrüstli, Cipollata vom Kalb und Schwein, Salatbuffet Beilage nach Wahl (2 Beilagen 5.--)	36.50 3.50
Grilladen-Vielfalt Schweinssteak, Pouletbrüstli, Cipollata vom Kalb und Schwein, Hamburger, Lammkotelett, Zander, Salatbuffet Beilage nach Wahl (2 Beilagen 5.--)	41.50 3.50
Grilladen à la Chef Rindsentrecôte, Schweinssteak, Pouletbrüstli, Cipollata vom Kalb und Schwein, Hamburger, Lammkotelett, Lachs, Zander, Crevetten, Gemüsespiessli, Salatbuffet Beilage nach Wahl (2 Beilagen 5.--)	51.50 3.50

Beilagen

Röstikroketten, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes frites, Country Cuts, Folienkartoffeln



Dessertkreationen

mit Allmendhofglacé

Unsere hausgemachten Desserts werden von unserem Kochteam frisch zubereitet.

Dessertbuffet klein mit 3 verschiedenen Dessert nach Wahl	16.50
--	--------------

Dessertbuffet mittel mit 5 verschiedenen Dessert nach Wahl	19.50
---	--------------

Dessertbuffet gross ab 30 Personen mit 7 verschiedenen Dessert nach Wahl	23.50
--	--------------

Vacherin Torte Glacé und Sorbet nach Wahl	13.50
--	--------------



Die folgenden Komponenten stehen für
Ihr Dessertbuffet zur Auswahl.
Selbstverständlich sind in Absprache mit unserer Küche auch
individuelle Wünsche realisierbar

Einzelpreis

Crèmen **7.50**

- Gebrannte-Crème
- Zitronen-Crème
- Süssmost-Crème
- Himbeer-Crème
- Schokoladen-Crème
- Vanille-Crème

Mousse **9.50**

- Schokoladen-Mousse (weiss oder braun)
- Stracciatella-Mousse
- Toblerone-Mousse (weiss, oder braun)
- Caramel-Mousse
- Früchtemousse (saisonal),

Gebäcke **6.50**

- hausgemachte Aargauer Rübliorte
- Schokoladen-, Marmor- oder Zitronencake
- Brouwnis
- Zitronen-, Himbeer- oder Schokoladenroulade
- Linzertorte

Torten **8.50**

- Schwarzwälder Torte
- Himbeer-, Erdbeer-, Waldbeer oder Zitronenquarktorte
- Mascarpone-Torte
- Nougat-Torte
- Baileys-Torte
- Erdbeertorte

Dessert-Klassiker **8.50**

- Caramelköppli
- Tiramisu
- Apfelchüechli
- Fruchtsalat
- Crème brûlée
- Beeren-Panna Cotta
- Käseplättli
- Vermicelle (saisonal)

4.00

Glace

- Diverse Sorten



Getränkekarte

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1,5 l
Mineralwasser und Süssgetränke					
(offen)					
Süssmost, Mineralwasser	3.00	4.00	5.00	8.00	
Cola, Rivella, Citro, Eistee	3.00	4.00	5.00		11.50
Sirup (hausgemacht)	2.00	3.00	4.50		
Traubensaft	4.50				
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	4.50				
	2,75 dl	3,3 dl	5 dl		
Bier und Most					
Feldschlössli Hopfenperl		4.30			
Cardinal Eve (Litchi)	5.50				
Burehöfler, trüb · klar · alkoholfrei			5.60		
Wir organisieren auch Ihr Wunschbier					
					4 cl
Apéros					
Martini Bianco, Campari, Cynar					8.00
Baileys					8.00
Appenzeller, Jägermeister					8.00
Amaretto di Saronno					8.00
Kaffee					
Café crème, Espresso					4.20
Latte Macchiato					5.80
Cappucino					4.80
Kafi Luz (Zwetschgen, Kirsch, Kräuter, Theilersbirnen, Quitten)					5.40
Hof-Kafi mit Eierkirsch (hausgemacht)					8.00
		3 dl	5 dl		
Ovomaltine, Schokolade, Milch					
heiss / kalt		4.80			
heiss / kalt			5.80		
Tee					
Hagebuttentee, Schwarztee					4.00
Haustee: Melisse, Lindenblüten, Pfefferminze					4.50
Apfelpunsch					4.00



Drinks - Spirituosen

		4 cl
Long Drinks		
Gordon's Gin, Bacardi Rhum, Vodka Weiss	37.5 % vol.	8.00
Vodka Rot	24 % vol.	8.00
Whisky		
Tullibardine	43 % vol	12.50
Jack Daniels	40 % vol	8.50
Spirituosen (Eigenbrand)		
Williams	42 % vol.	8.00
Quitten	42 % vol.	8.00
Vieille Prune	42 % vol.	8.00
Kirsch Zwetschgen Theilersbirnen	45 % vol.	8.00

Weinangebot

Auserlesene Weine finden Sie auf unserer Homepage

www.allmendhof-broch.ch

- Aargau
- Luzern
- Wallis
- Tessin
- Italien, Spanien, Portugal

Die Preise verstehen sich exkl. 7,7% MwSt

