



*Allmendhof*  
die idee für ihren event  
[www.allmendhof-broch.ch](http://www.allmendhof-broch.ch)

# Apéro und Menükarte für Gesellschaften



**Reservation:** Familie Broch | Gourmet-Paradies | Wiggwil | 5637 Beinwil/Freiamt  
Mobile 079 562 78 69 | [info@allmendhof-broch.ch](mailto:info@allmendhof-broch.ch) | [www.allmendhof-broch.ch](http://www.allmendhof-broch.ch)

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](http://www.allmendhof-broch.ch/Lageplan) finden Sie detaillierte Infos zum Wegbeschrieb.

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (Nov. 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**

- Käsechüechli
- 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,

<b>Kalte Snacks</b>	<b>Stk.</b>	<b>Preis</b>
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
<b>Warme Snacks</b>		
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

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

## Salate

<b>Allmendhofsalat</b>	<b>13.50</b>
Blattsalat mit Rucola, feinen Speckwürfeli, Waldpilzen und Croûtons	
<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>
Buffet Zuschlag 4-7 Sorten je nach Gästeanzahl	
	<b>3.50</b>
<b>Tomaten-Mozzarella</b>	<b>12.50</b>
garniert mit Rucola, Zwiebeln und hausgemachtem Basilikumpesto	
<b>Nüsslisalat "Jäger Art"</b>	<b>15.50</b>
serviert mit frischen Waldpilzen, Speckstreifen und Croûtons	
<b>Nüsslisalat "Klassik"</b>	<b>12.50</b>
serviert mit gehacktem Ei, Croûtons und Baumnüssen	
<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>14.50</b>
mit sautierten Pouletstreifen «süss-sauer»	



## Unsere z'Vieriekarte

---

<b>Waldfest</b>	<b>6.50</b>
Cervelat mit Brot	

---

<b>Sandwiches</b>	<b>7.50</b>
Salami, Schinken, Käse, gemischt	

---

<b>Wurst-Käse-Salat</b>	
garniert	<b>18.50</b>
einfach	<b>12.50</b>

---

<b>Thonsalat</b>	
garniert	<b>18.50</b>
einfach	<b>12.50</b>

---

<b>Bauernschüblig mit Kartoffelsalat</b>	
1 Paar	<b>18.50</b>
1 Stück	<b>16.50</b>

---

<b>Ein Mocke Buure-Speck (120 g)</b>	<b>9.50</b>
--------------------------------------	-------------

---

<b>Bauernspeckplättli</b>	<b>15.50</b>
---------------------------	--------------

---

<b>Allmendhof-Teller</b>	<b>19.50</b>
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

---

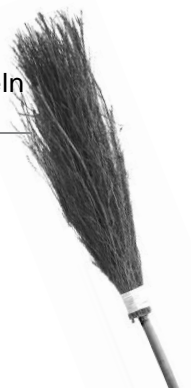
**1 Pastetli** 21.50  
Gefüllt mit Brätkügeli und Champignons  
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse

---

### 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

---

<b>Rinds-Medailon</b>	<b>53.00</b>
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	
<hr/>	
<b>Zarte Rindsfilet-Streifen „Stroganoff“</b>	<b>39.50</b>
An Pfeffersauce, Reis oder Nudeln	
<hr/>	
<b>Rinds-Entrecôte</b>	<b>45.00</b>
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	

---

## Geflügel

---

<b>Poulet-Cordon-bleu</b>	<b>28.50</b>
mit Beilage nach Wahl, Saisongemüse	
<hr/>	
<b>Fitnesssteller Pouletbrüstli</b>	<b>26.50</b>
mit gemischtem Salat, Kräuterbutter	
<hr/>	
<b>Fitnesssteller Chicken-Nuggets</b>	<b>26.50</b>
mit gemischtem Salat, Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
<hr/>	
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>13.50</b>
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag <b>5.00</b>
<hr/>	
<b>Pouletflügeli</b> (5 Stk Natur)	<b>18.00</b>
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartare)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag <b>5.00</b>

---

## Fisch

---

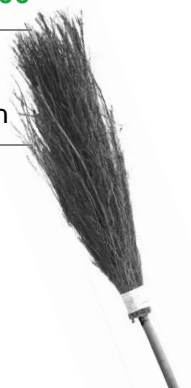
<b>Fitnesssteller Fisch-Knusperli</b> (Barsch)	<b>26.50</b>
mit gemischtem Salat, Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
<hr/>	
<b>Riesencrevetten grilliert</b>	<b>26.00</b>
Sauce nach Wahl, (Cocktail, Knobli, Tartar)	
Beilage nach Wahl	Zuschlag <b>5.00</b>

---

## Beilagen

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

---



---

## Diverses

---

**Buure-Zmorge** ab 25 Personen **35.00**  
Zopf, verschiedene Brote, Rösti, 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-Spess, 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

---

**Rösti** **17.50**  
mit Käse überbacken

---

**Hofrösti** **21.50**  
mit Schinken, Käse, Spiegelei

---

**Rösti** **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

---

<b>Raclette-Festival</b> Buffet ab 25 Pers. mit geschwellten Kartoffeln, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl Süss-Sauer, Früchte und Kräuterquark	<b>27.50</b>
<b>Fondue-Plausch</b> 300 Gramm Käse/Pers. (Supplément pro 200 Gramm Käse Fr. 13.-) Brot, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl, Süss-Sauer, Früchte Portion Gschwellti:	<b>25.50</b> <b>4.00</b>
<b>Fondue Chinoise</b> 300 Gramm Fleisch/Pers. (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	<b>48.00</b>

---

## Grilladen

Mit Kräuterbutter und Sauerrahmsauce

---

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

---

## Beilagen

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

---



## Dessertkreationen

Unsere hausgemachten Desserts werden von unserem Kochteam frisch zubereitet.

---

<b>Dessertbuffet klein</b> mit 3 verschiedenen Dessert nach Wahl	<b>16.50</b>
--	--------------

---

<b>Dessertbuffet mittel</b> mit 5 verschiedenen Dessert nach Wahl	<b>19.50</b>
---	--------------

---

<b>Dessertbuffet gross</b> ab 30 Personen mit 7 verschiedenen Dessert nach Wahl	<b>23.50</b>
--	--------------

---

---

<b>Vacherin Torte</b> Glace und Sorbet nach Wahl	<b>14.50</b>
--	--------------

---

---



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

**Einzelpreis**

<b>Crèmen</b>	<b>7.50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebrannte-Crème</li><li>• Zitronen-Crème</li><li>• Süssmost-Crème</li><li>• Himbeer-Crème</li><li>• Schokoladen-Crème</li><li>• Vanille-Crème</li></ul>	
<b>Mousse</b>	<b>9.50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schokoladen-Mousse (weiss oder braun)</li><li>• Stracciatella-Mousse</li><li>• Toblerone-Mousse (weiss oder braun)</li><li>• Caramel-Mousse</li><li>• Früchtemousse (saisonal),</li></ul>	
<b>Gebäcke</b>	<b>6.50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• hausgemachte Aargauer Rübliorte</li><li>• Schokoladen-, Marmor- oder Zitronencake</li><li>• Brouwnis</li><li>• Zitronen-, Himbeer- oder Schokoladenroulade</li><li>• Linzertorte</li></ul>	
<b>Torten</b>	<b>8.50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schwarzwälder Torte</li><li>• Himbeer-, Erdbeer-, Waldbeer oder Zitronenquarktorte</li><li>• Mascarpone-Torte</li><li>• Nougat-Torte</li><li>• Baileys-Torte</li><li>• Erdbeertorte</li></ul>	
<b>Dessert-Klassiker</b>	<b>8.50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Caramelköpflì</li><li>• Tiramisu</li><li>• Apfelchüechli</li><li>• Fruchtsalat</li><li>• Crème brûlée</li><li>• Beeren-Panna Cotta</li><li>• Käseplättli</li><li>• Vermicelle (saisonal)</li></ul>	
<b>Glace</b>	<b>4.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Diverse Sorten</li></ul>	



## Getränkekarte

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1,5 l
<b>Mineralwasser und Süssgetränke</b>					
(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		
<b>Bier und Most</b>					
Feldschlössli Hopfenperl / Baarer		4.30			
Cardinal Eve (Litchi)	5.50				
Burehöfler, trüb · klar · alkoholfrei			5.60		
Wir organisieren auch Ihr Wunschbier					
					4 cl
<b>Apéros</b>					
Martini Bianco, Campari, Cynar					8.00
Baileys					8.00
Appenzeller, Jägermeister					8.00
Amaretto di Saronno					8.00
<b>Kaffee</b>					
Café crème, Espresso					4.20
Latte Macchiato					5.80
Cappucino					4.80
Kafi Luz (Zwetschggen, Kirsch, Kräuter, Theilersbirnen, Quitten)					5.40
Kafi Chriesi					6.00
Hof-Kafi mit Eierkirsch (hausgemacht)					8.00
		3 dl	5 dl		
<b>Ovomaltine, Schokolade, Milch</b>					
heiss / kalt		4.80			
heiss / kalt			5.80		
<b>Tee</b>					
Hagebuttentee, Schwarztee					4.00
Haustee: Melisse, Lindenblüten, Pfefferminze					4.50
Apfelpunsch					4.00



## Drinks - Spirituosen

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

## Weinangebot

Auserlesene Weine finden Sie auf unserer Homepage

[www.allmendhof-broch.ch](http://www.allmendhof-broch.ch)

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

Die Preise verstehen sich exkl. 7,7% MwSt

