



Menüvorschläge

**Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.
Sie finden auf den folgenden Seiten eine Auswahl jener
Menüs die wir speziell für Ihren Anlass zubereiten.**

Alle Gerichte können Sie untereinander austauschen.

**Für eine endgültige Menüzusammenstellung stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.**

Ihr Buoffen-Team

Schweinspiccata

mit Pilzrisotto

24.50

Äplermagronen mit Alpkäse

Apfelmus

16.50

Pouletbrüstli an einer Currysauce

mit Reis und Fruchtgarnitur

23.00

Rindsfilet nach Art des Hauses

An einer Herbstpilzsauce

Kroketten

Gemüsebouquet

38.00

Rahmschnitzel vom Schwein

mit hausgemachten Spätzli

und Gemüse

23.50

Schweinsteak mit Birne und Käse überbacken

Gemüse und Pommes

25.50

Vorspeisen:

Bündnerfleisch Tartar 7.00
Flammlachs vom Holzfeuer 7.50
kleiner Salat 4.00
grüner Salat 6.50
gemischter Salat 9.50

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel paniert
Gemüse und Pommes
20.50

Rindsgeschnetzeltes „Burgunder Art“
Gemüse und Spätzli
29.00

Nordischer Rauchbraten vom Schwein
Gemüse und Kartoffelgratin
27.00

Schweinscordonbleu mit Alpkäse und Schinken
Gemüse und Pommes
27.00

Fondue Chinoise à discrétion

inkl. Salat, Saucen, Gemüse

Pommes und Reis

36.00

Fondue Baccus (Weissweinfondue) à discrétion

inkl. Salat, Saucen, Gemüse

Pommes und Reis

36.00

Grillplausch mit verschiedenen

Fleischsorten und Würsten

Pommes

Salat vom Buffet

30.00

„Spaghetti-Plausch“ Mit fünf verschiedenen Saucen 18.00

Flammkuchenplausch

Flammkuchenplausch mit verschiedenen Flammkuchen oder

Pizzaflammkuchen aus unserer Karte.

Unsere Hausspezialitäten:

Raclette à Discretion mit 10 Käsesorten	27.00
Alpkäsefondue	22.00
Käsespätzli mit Alpkäse	15.00
Haxen mit Pommes	20.50
Gemspfeffer mit Rotkraut und Spätzli	24.50



Liebe Gäste

- Vielen Dank, für Ihr Interesse an der Buoffenalp
- Wir führen Ihren Anlass gerne ab 4 erwachsenen Personen bis max. 35 Personen durch. Teilen Sie uns die definitive Personenzahl mindestens 5-6 Tage vor dem Anlass mit.
- Für mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapf-Geld von Fr. 10.— pro Flasche
- Für mitgebrachtes Dessert für Service und Gedeck ein Dessertgeld von Fr. 1.80 pro Person.
- Bei Anlässen am Abend ist um 24.00 Uhr Wirtschluss.
- Im ganzen Haus ist Rauchverbot! Raucher-Ecke ist beim Eingang.
- Die Benutzung der Spielgeräte ist auf eigene Verantwortung. Eltern haften für Ihre Kinder.
- Die Rechnung kann bar oder per Einzahlungsschein (innert 5 Tagen) beglichen werden
- Bei kurzfristiger Abmeldung werden wir angefallene Kosten verrechnen
- Für Fragen und Unklarheiten stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Melden Sie sich frühzeitig. Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche nach unseren Möglichkeiten, um Ihrem Fest eine besondere Note zu verleihen.
- Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Erlebnisse auf der Buoffenalp.
- Sind Sie zufrieden sagen Sie es weiter, haben Sie Mängel bemerkt sagen Sie es uns, wir sind offen für Anregungen Ihrerseits.

Das ganze Buoffenalp-Team freut sich auf Sie.

www.buoffenalp.ch

055 414 32 12

