



Buoffenalp
Restaurant

Liebe Gäste

Erkundet unsere Speisekarte
und genießt die regionalen Spezialitäten.

Wir freuen uns, dass Ihr da seid!

Restaurant Buoffenalp
Doris Steiner und Irene Hiestand

Im Sommer ab 10.00h geöffnet

NEU: Freitag und Samstag durgehend warme Küche bis 20.00h

Ruhetag: Mittwoch

Reservationen abends ab 10 Personen möglich

Hausgemachte Suppen

Frische Boullion mit Flädli oder Ei 8.50

Salate

Grüner Salat 7.50
(mit Hausdressing)

Gemischter Salat 9.50
(mit Hausdressing)

Kalte Speisen

Buoffen-Plättli pro Person, reich garniert 20.50

Portion Alpkäse 14.50

1 Salsiz 8.50

Wurstsalat 14.50 18.50
einfach / garniert

Wurstkäsesalat 16.50 20.50
einfach / garniert

Siedfleischsalat 17.50 21.50
einfach / garniert

Salatteller mit Ei 18.50

Buoffenalpsalat 28.50
mit warmen Rindfleischstreifen und frischen Champignon

Fitnesssteller

Kalbsbratwurst	18.50
Angusschüblig	20.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	28.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.50
Hohrückensteak mit Kräuterbutter	39.50

Für den kleinen Hunger

Kalbsbratwurst mit Brot	8.50
Chicken Nuggets (6 Stück)	13.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	16.50
Angusschüblig mit Brot (warm)	10.50
Portion Pommes	7.50

Auf Wunsch servieren wir auch als Beilage Pommes

Fragen Sie nach unserem Tages- oder Wochenhit

Hausgemachte Flammkuchen

Frisch zubereitet mit Crème Fraîche, gebacken im Steinofen

Original	Speck und Zwiebeln	17.50
Buoffenalp	Alpkäse, Speck, Salsiz, Zwiebeln	21.50
Vegi	Mischgemüse, Zwiebeln	18.50
Brie	Brie, Birne, Alpkäse	22.50

Hausgemachte Pizza-Flammkuchen

Frisch zubereitet mit Tomatensauce, gebacken im Steinofen

Margherita	Tomaten, Mozzarella	16.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Schinken	19.50
Alpöhi	Tomaten, Mozzarella, Alpkäse, Salsiz, Speck	21.50
Vegi	Tomaten, Mozzarella, Mischgemüse, Zwiebeln	18.50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce			10.50
Diverse Kuchen und Wähen (siehe Tageshit)	ohne / mit Rahm	4.50	5.50
Nuss- oder Mandelgipfel			3.50
Meringue mit Rahm klein			6.50
Meringue mit Rahm gross			8.00
Meringue mit Glace und Rahm klein (1 Schale und 1 Kugel Vanille- oder Erdbeerglace)			9.50
Meringue mit Glace und Rahm gross (2 Schalen und 2 Kugeln Vanille- oder Erdbeerglace)			13.00
Eiscafé gerührt mit Kirsch oder Bailey			12.50
Eiscafé gerührt mit Rahm			10.50
Coupe Dänemark			10.50
Buoffenalpdessert (1 Kugel Vanilleglace, eingelegte Aprikosen mit Aprikosenlikör und Rahm)			8.50
Citronensorbet mit Prosecco oder Wodka			11.50
Diverse Glacesorten (pro Kugel)	ohne / mit Rahm	3.50	4.50