



Bergrestaurant Ahorn-Alp, Ahorn 125
4952 Eriswil
Email: info@ahorn-alp.ch
Tel.: 062 966 17 70

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Bergrestaurant Ahorn-Alp begrüssen zu dürfen.
Geniessen Sie den Aufenthalt in unserem Haus. Schön, sind Sie bei uns Gast.

Allergenendeklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Unser Fleisch (Poulet, Schwein und Lamm) stammt aus der Schweiz.
Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben.

Anlässe

Planen Sie ein Familienfest, Seminar oder Vereinsanlass? Wir beraten Sie gerne.

Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns. Das Geburtstagskind erhält ein Cüpli oder Orangenfast, sowie Überraschungsdessert.



Vorspeisen

La Bruschetta

Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomaten und Basilikum, Knoblauch

CHF 13.50

Grüner Salat

CHF 7.50

Gemischter Salat

CHF 11.50

Sommerhit

Roastbeef Fitnessteller mit Salatbouquet

CHF 35.50

Fischknusperli (Kazakistan) Fitnessteller mit Salatbouquet

CHF 29.50

Grosser gemischter Sommersalat

CHF 26.50



Der Klassiker

Ahorn Cordon-Bleu (hausgemacht) mit Pommes Frites, Gemüse
Schweinefleisch, Schinken, geräucherter Speck, Napf-Käse

CHF 35.50

Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Butternudeln
Schweinefleisch, Champignons, Rahm, Zwiebeln

CHF 29.50

Panierter Schweinsschnitzel (hausgemacht) mit Pommes Frites, Gemüse
CHF 27.50

Pouletbrust an Honig-Senfsauce mit Bratkartoffeln, Gemüse
CHF 31.50

Entrecôte (250gr.) vom Grill
Rindsfleisch, Pommes Frites, Gemüse, Kräuterbutter
CHF 44.50

Riz Casimir mit Poulet und Früchten
Poulet, Curry, Rahm, Früchte
CHF 29.50

Bauernbratwurst (Schwein) an einer Zwiebelsauce mit Pommes Frites
CHF 26.50

Teigwaren / Pasta

Penne all'arrabbiata
Tomatensauce, frischer Chili, scharf
CHF 19.50

Vegetarisch

Gemüsepflanne
Verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Tofu
CHF 23.50



Beilagen nach Wahl:
Butternudeln, Reis, Pommes Frites oder Gemüse



Für Zwischendurch

Ahorn-Plättli

Salami, Trockenfleisch, Käse, Wurst, Speck etc.

CHF 27.50

Portion Pommes Frites (gross)

CHF 13.50

Portion Pommes Frites (klein)

CHF 7.50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites (9 Stück Chicken-Nuggets)

CHF 24.50

Sandwich

Käse CHF 7.50

Salami CHF 8.50

Schinken CHF 8.50

Gemischt CHF 9.50





Persische Vorspeisen/Persian starters

Salat Shirazi

Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten, Schalotten, Limetten und Minze (small diced mix of cucumbers, tomatos, mint, lime , shallots)

CHF 11.50

Lamassu Salat

Oliven, Fetakäse und klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten Schalotten, Minze und Limetten (Olives, feta cheese and small diced mix of cucumbers, tomatoes, hallots, mint and lime)

CHF 15.50

Mezze Platte (für zwei Personen / for two people)

Kashke Bademjan

Dip aus gebratenen Auberginen mit Joghurt, Pfefferminze, Röstzwiebeln, Knoblauch und persischen Gewürzen (eggplants)

Pakora

Frittierte Happen von Kartoffeln (potatoes)

Hummus

Pürierte Kichererbsen, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch (Pureed chickpeas)

Falafel

Frittierte Brätlinge aus Bohnen, Kichererbsenpüree, Kräutern und Gewürze

Samosa

Gefüllte, vegetarische Teigtaschen (vegetarian dumplings)

Salat Shirazi

Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten, Schalotten, Limetten und Minze

CHF 32.50



Persische Spezialitäten Persian specialities

Fleischgerichte/Meat

Zeresh Polo ba Morgh / Berberitzenreis (Poulet,Chicken)

Pouletbrust an einer Tomatensauce,
veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Basmatireis
Juicy chicken in a tomato sauce, refined barberries with basmati rice

CHF 32.50

Balutschi Köfte (Rind, Beef)

Rindshackfleischbällchen an einer Tomatensauce mit Datteln gefüllt, Basmatireis
Minced beef meatballs in a spicy tomato sauce with dates filled, served with rice

CHF 31.50

Ghorme Sabzi / persische Kräutersauce (Lamm, Lamb)

Zartes Lammfleisch mit erlesenen,
aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit Limonen, Basmatireis
Tender beef in a sauce made from exquisite, simmering ingredients over a mild heat,
aromatic herbs and kidney beans, refined with Lime served with rice

CHF 37.50

Khoresh Gheymeh (Lamm, Lamb)

Zartes Lammfleisch mit gelben Linsen in einer mild-würzigen Zwiebel-Tomatensauce,
Basmatireis
Tender beef with yellow lentils in a mildly spicy onion and tomato sauce with french fries,
served with rice

CHF 38.50

Baghali polo ba Mahiche / Nationalgericht

Lammhaxe geschmort in Sauce, serviert mit Dill-Reis
Lamb shank braised in sauce, served with dill rice

CHF 44.50

Mantu (Rind/Beef) hausgemachte Teigtaschen

Mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen an einer Tomatensauce, abgeschmeckt mit Joghurt
Dumplings filled with minced meat in a lentil and tomato sauce, seasoned with yogurt

CHF 32.50



Persische Spezialitäten Persian specialities

Vegetarisch/Vegetarian

Mantu hausgemachte Teigtaschen / Dumpling homemade

Mit Lauch gefüllte Teigtaschen an einer Tomatensauce, abgeschmeckt mit Joghurt
Dumplings filled with leeks with tomato sauce, seasoned with yogurt

CHF 30.50

Linsen-Dal

Linseneintopf mit Knoblauch, abgeschmeckt mit Zimt
Lentil stew with garlic, with cinnamon seasoned

CHF 25.50

Koreshte Bamieh (Okraschoten)

Okraschoten an einer rassigen Tomatensauce mit Knoblauch und Basmatireis
Okra pods in a racy tomato sauce with garlic, served with rice

CHF 31.50

Buranje Bademjun

Gegrillte Auberginen an einer Tomatensauce verfeinert mit Joghurt und Kräutern
Grilled eggplants in a tomato sauce refined with yogurt and herbs

CHF 26.50

