



Bergwirtschaft Teuffelen

Familie Müller-Schürch
032 637 10 58

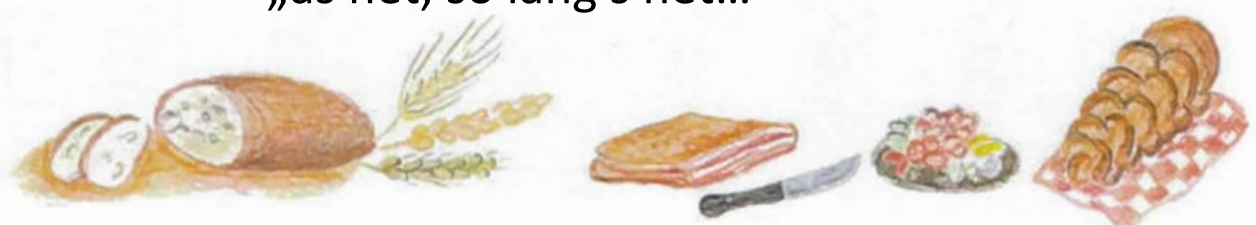


Öffnungszeiten:

Mi-Sa: 09.00 – 21.00 Uhr
So: 09.00 – 18.00 Uhr
Mo / Di geschlossen

Hausgemachten Hinterwälderkäse zu verkaufen:

Mild: 2.20 / 100 g
Rezent: 2.40 / 100 g
„äs het, so lang's het...“



Speisen

Kalt

Teuffelenplättli	13.-	kleine P. 9.-
(Speck, Käse, Rohesswurst, Zwiebelringe)		
Käseteller	12.-	kleine P. 7.-
Speckteller	12.-	kleine P. 7.-
Sandwich	6.-	
(Käse, Speck oder Rohesswurst)		

Warm

Käseschnitte nature	11.-
Käseschnitte mit Speck	12.-
Schweinswürstli 1 Paar	7.-

Nur auf Anmeldung

Teuffelen-Raclette à discrétion	20.-
(von hausgemachtem Käse) wird nur drinnen serviert	
Fondue	20.-
Burezmorge	20.-
(Café Complet, Käse, Speck, Röschti)	

Herkunft Fleischerzeugnisse:

Schweiz / von unseren eigenen Hinterwälderrindern

Herkunft Käse: **Eigenproduktion**





Desserts

Meringueglace

8.-

kleine P. 5.-

Meringue

7.-

Holunderträumli

7.-

kleine P. 5.-

(Holundergelée, Vanilleglace, Schlagrahm)

Rotweinkirschen

8.-

kleine P. 6.-

(eingemachte Kirschen, Vanilleglace, Schlagrahm)

Enthält Alkohol!

Coupe Waldlochbabi

8.-

kleine P. 6.-

(Heisse Beeren, Holundergelée, Vanilleglace, Schlagrahm)

Stängelglace

1.50

Jedes Wochenende hausgemachten Kuchen

Eingemachte Kirschen und Holundergelée:

Eigenproduktion

Herkunft Meringues: Familie Meyer, Wiedlisbach

