

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Buurebeizli Dergeten. Unser Hof liegt auf 950 Meter über Meer und befindet sich auf Nessler Boden. 1985 übernahmen wir, Esther und Melchior Stauffacher den Betrieb von Walter Stauffacher. Zusammen zogen wir 6 Kinder gross, die heute ein Teil des Betriebes Dergeten sind. 2003 begannen wir mit einem Gartentisch und 6 Plastikstühlen in der Gartenwirtschaft, was vorallem Wanderer anzog.

2009 bauten wir unser Restaurant-Teil mit 30 Sitzplätzen, Sanitären Anlagen und einer kleinen Küche. 2016 wagten wir den grossen Schritt und bauten unser Säali mit zusätzlichen 35 Sitzplätzen und einer grossen Gastroküche. Die Gartenwirtschaft mit nochmals 50 Sitzplätzen im Sommer macht das Buurebeizli Dergeten komplett.



Unsere Küche

Wir kochen rustikal und nach „Grossmutter's Art“. In der Küche ist Esther Stauffacher der Chef und bekocht Sie mit viel Freude und Herzblut. Zusammen mit dem Küchenteam produzieren wir vieles hausgemacht, wie zum Beispiel das Brot, Schlorzifladen, Saucen, Suppen und vieles mehr.

Wir verwenden möglichst unsere eigenen Hofprodukte. Was nicht direkt vom Hof kommt beziehen wir fast ausschliesslich regional und binden somit das umliegende Gewerbe mit ein.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch im Buurebeizli Dergeten und für das entgegengebrachte Vertrauen!

Familie Stauffacher mit Team

Fleischherkunft:

<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>

Alle Preise in Schweizer Franken verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer 7.7%

Hinweis zu Allergene: Bitte fragen Sie beim Personal nach oder verlangen Sie die Spezial-Karte

Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Dressing		5.00
Kleiner Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing		6.00
Tagessuppe (fragen Sie unser Personal) frisch im Haus produziert	Zum Menü Hauptspeise	4.50 6.50
Dergeten Tüüfeli Pikantes Trockenwürstli (Ziegenfleisch); Eigenkreation	ca. 100g	7.50
Bloderkäse - Speck Bloderkäse mit Speck umwickelt und gebraten	ca. 120g	9.50

Kalte Speisen

Handbrot Käse, Fleischkäse, Vorderschinken, Mostbröckli, Speck	Eine Sorte mit allem	6.00 7.50
Portion Speck Stockbergspeck vom eigenen Schwein (solange Vorrat)		13.50
Portion Schwartenmagen serviert mit Garnituren		8.00
Dergeten Teller (ab 13:30 Uhr erhältlich) verschiedene Fleisch- und Käsesorten	ca. 300g	16.50

Knackig und frisch...

Salatteller Bunt gemischte Salate mit hausgemachtem Dressing	klein gross mit Ei	9.50 14.50
Siedfleischsalat mit hausgemachter Senfsauce	einfach garniert	14.00 18.50
Wurstsalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	10.00 15.50
Käsesalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	10.00 15.50
Wurst- Käsesalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	12.00 17.50



Bunt gemischte Salate mit... (Fitness Teller)

...Paniertem Schnitzel (Schwein)	ca. 100g	17.50
	ca. 200g	19.50
...Cordon bleu nach Wahl (Schwein)	ca. 250g	26.50
...Chicken Nuggets	ca. 150g	19.50
...Gemüsetaler	ca. 150g	17.50

Unsere hausgemachten Cordon Bleu

Schweinsplätzli paniert und gefüllt mit..

Huus Art	Käse, Mostbröckli, Äpfel	26.50
Äpler Art	Käse, frische Zwiebeln, Birnen, Speck	26.50
Knobli Art	Käse, frischer Knoblauch, Bärlauchpaste	26.50
Jäger Art	Käse, Speck, Champignons, Röstzwiebeln	26.50

**Zum Cordon- Bleu servieren wir Pommes Frites und Gemüse.
Auf Wunsch nur mit buntem Gemüse erhältlich, Aufpreis: Fr. 3.00**

*Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Cordonbleu-Füllungen,
äs het solangs het...*

Eifach und Guet

Chäs-Tschoopä Brotwürfel mit Käse und Rahm gebraten, serviert mit Apfelmus	Portion	13.50
SchniPo Schweinsschnitzel paniert mit Pommes und Gemüse	ca 100g ca. 200g	17.50 19.50
Olma Bratwurst Mit Pommes und Gemüse		16.50
Olma Bratwurst Mit Pommes, Gemüse und Zwiebelsauce		18.50
Kutteln Rindskutteln an Tomatensauce, serviert mit Brot		15.50
Schnitzelbrot Schweinsschnitzel paniert mit Brot und Garnitur		10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse		19.50
Portion Pommes Frites	Portion	6.50

Dergeten Chnöpfli Pfanne

Hausgemachte Chäs-Chnöpfli serviert mit Apfelmus	Portion	16.50
Hausgemachte Gemüse-Chnöpfli mit frischem, saisonalem Gemüse verfeinert mit Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	16.50
Chnöpfli Rustikal Hausgemachte Chnöpfli mit Buureschüblig, Speckwürfeli, Vorderschinken, frischen Zwiebeln und Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	17.50

Familie-Hit

6 Chicken Nuggets, 2 Gemüsetaler, 2 Schnitzel, 2 Wienerli, 1 Schüssel Pommes, 1 Liter hausgemachter Sirup 58.00

För üseri chlinä Gäscht

Guido 9.50
2 Wienerli, Pommes, Gemüse

Sophie 9.50
Schnitzel, Pommes, Gemüse

Mauro 9.50
Chicken Nuggets, Pommes, Gemüse

Frida 9.50
Chäs-Chnöpli mit Apfelmus

Natalia 9.50
Chäs Tschoopä mit Apfelmus

Albin 9.50
Gemüsetaler, Pommes, Gemüse

Spezielles

Nidelzune Portion 16.50
Serviert mit Brot, Käse und einem Chacheli Milch

Stierauge Pro Ei 2.50
Spiegeleier serviert mit Brot

Getränke

Kalte Getränke

Sirup oder Hahnenwasser	1.0l	2.50
Ice-Tea (hausgemacht), Süssmost, Shorley,	0.3l	3.50
Rivella, GOBA Cola, GOBA Cola zero, Mineral	0.5l	4.50
mit/ohne, Grape, Flauder, Citro	1.5l	11.50
Möhl Saft trüb/klar	0.5l	5.00
Möhl Saft alkoholfrei trüb/klar	0.5l	5.00

Appenzeller Bier

Quöllfrisch naturtrüb 4.8% vol.	0.5l	5.50
Quöllfrisch hell/dunkel 4.8% vol. (Lager)	0.5l	5.00
Säntis Kristall Spezial 5.2% vol.	0.33l	4.00
Chübel, Stange, Lady (Quöllfrisch hell)	0.5l, 0.3l, 0.2l	4.80, 3.80, 2.80
Pitch, Stiefel (Quöllfrisch hell)	1.5l, 2.0l	14.50, 18.00
Glühbier (Winter) 6% vol.	0.25l	4.50
Flauder-Panache alkoholfrei	0.5l	5.00
Sonnwendlig alkoholfrei	0.5l	5.00
Bschorle alkoholfrei	0.33l	4.50

Warme Getränke

Verschiedene Teesorten ab Teebar	0.4l	5.50
(handverarbeitet)	1.0l	11.50
Kaffee creme, Milchkaffee, Espresso		3.70
Latte Macchiato, Cappuccino		4.50
Milch, Schoggi, Ovomaltine warm/kalt	0.4l	4.00
Kafi fertig/Luz, Espresso Coretto		5.00
Huskafi		6.50
Kafi Muh	Caramel	6.50
Geissekafi	Grand-Marnier	6.50
Kafi Biberflade	Appenzeller	6.50
Kafi Schlorziflade	Altmaa	6.50
Schümli-Pflümli		6.50

Weinkarte

	0.1l	0.5l	0.75l
<i>Rote Weine</i>			
Wilchinger Rötiberg	4.50	20.50	
Herrschaftstropfe Jeninser	4.50	19.50	
Fläscher Marugg	4.50	20.50	
Fürstberger Sélection Walenstadt			28.50
Fürstberger Barrique Walenstadt			36.50
Senza Parole Italien	4.50		28.50
Rioja el coto			28.50
Primitivo Merlot Campo Marina			36.50
Rosière Syrah France			26.50
Zinnfandel California			26.50
<i>Weisse Weine</i>			
Haubensak Müller Thurgau	4.50	21.50	
Chamoson blanc	4.50	21.50	
<i>Rosé Weine</i>			
Oeil de Perdrix von Varren	5.50	24.50	
<i>Portwein</i>			
Malaga	15% vol.	0.4l	5.00

Schnäppli

Spirituosen

Appenzeller	29% vol.	4cl	5.00
Altmaa Bitter	25% vol.	4cl	5.00
Williams, Kirsch, Trester, Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen	38-40% vol.	2cl 4cl	4.00 5.00
Whiskey Ballantines	40% vol.	4cl	7.00
Baileys	17% vol.	4cl	6.00
Honigkräuter	30% vol.	4cl	5.00
Mischgetränke Gummibärli, Vodka mit Zusatz, Fässli Cola etc.	ca. 20% vol.	0.3l	7.50
Alti Zwetschge, Aprikose, Bire	30% vol.	4cl	7.50

Apero

Cüpli Sekt	12% vol.	Glas	7.50
Martini rosso	15% vol.	4cl	5.00
Martini bianco	15% vol.	4cl	5.00
Martini fiero	19.5% vol.	4cl	5.00
Gespritzter Weisswein			7.50
Aperol Spritz			7.50
Hugo			7.50
GOBA Manzini			9.50
GOBA Manzoni	alkoholfrei		9.50
GOBA Bittersüss	alkoholfrei		9.50
GOBA Amicero	alkoholfrei		9.50