

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 vor allem 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		6.00
Kleiner Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing		7.50
Tagessuppe (fragen Sie unser Personal) frisch im Haus produziert	Zum Menü Hauptspeise	5.00 7.50
Dergeten Tüüfeli Pikantes Trockenwürstli (Ziegenfleisch); Eigenkreation	ca. 100g	8.50
Bloderkäse - Speck Bloderkäse mit Speck umwickelt und gebraten	ca. 120g	11.50

Kalte Speisen

Handbrot Käse, Fleischkäse, Vorderschinken, Mostbröckli, Speck	Eine Sorte mit allem	6.00 7.50
Portion Speck Stockbergspeck vom eigenen Schwein (solange Vorrat)		14.50
Portion Schwartenmagen serviert mit Garnituren		8.00
Dergeten Teller (ab 13:30 Uhr erhältlich) verschiedene Fleisch- und Käsesorten	ca. 300g	17.50

Knackig und frisch...

Salatteller Bunt gemischte Salate mit hausgemachtem Dressing	klein gross mit Ei	10.50 16.50
Siedfleischsalat mit hausgemachter Senfsauce	einfach garniert	15.00 19.50
Wurstsalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	11.00 16.50
Käsesalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	11.00 16.50
Wurst- Käsesalat mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	12.50 18.00



Bunt gemischte Salate mit... (Fitness Teller)

...Paniertem Schnitzel (Schwein)	ca. 100g	19.50
	ca. 200g	21.50
...Cordon bleu nach Wahl (Schwein)	ca. 250g	28.50
...Chicken Nuggets	ca. 150g	19.50
...Gemüsetaler	ca. 150g	18.50

Unsere hausgemachten Cordon Bleu

Schweinsplätzli paniert und gefüllt mit..

Huus Art	Käse, Mostbröckli, Äpfel	28.50
Äpler Art	Käse,frische Zwiebeln, Birnen, Speck	28.50
Knobli Art	Käse, frischer Knoblauch, Bärlauchpaste	28.50
Jäger Art	Käse, Speck, Champignons, Röstzwiebeln	28.50

**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	19.50 21.50
Olma Bratwurst Mit Pommes und Gemüse		16.50
Olma Bratwurst Mit Pommes, Gemüse und Zwiebelsauce		19.50
Kutteln Rindskutteln an Tomatensauce, serviert mit Brot		18.50
Schnitzelbrot Schweinsschnitzel paniert mit Brot und Garnitur		10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse		19.50
Pommes Frites	Schüssel Teller Schale	16.50 7.50 5.50

Dergeten Chnöpfli Pfanne

Hausgemachte Chäs-Chnöpfli serviert mit Apfelmus	Portion	17.50
Hausgemachte Gemüse-Chnöpfli mit frischem, saisonalem Gemüse verfeinert mit Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	17.50
Chnöpfli Rustikal Hausgemachte Chnöpfli mit Buureschüblig, Speckwürfeli, Vorderschinken, frischen Zwiebeln und Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	18.50

Familie-Hit

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

För üseri chlinä Gäscht (s Gofesäckli)

1 Schnitzelbrot mit Pommes und Öpfelsäftli, dazue e cooli Öberraschig Säckli 13.50

1 Hotdog mit Pommes und Öpfelsäftli, dazue e cooli Öberraschig Säckli 13.50

4 Chickennuggets mit Pommes und Öpfelsäftli, dazue e cooli Öberraschig Säckli 13.50

1 Portion Pommes und Öpfelsäftli, dazue e cooli Öberraschig Säckli 8.50

Spezielles

Nidelzune Portion 18.50
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
Flauder Gents Tonic Water	0.2	4.50
Möhl Saft trüb/klar	0.5l	5.50
Möhl Saft alkoholfrei trüb/klar	0.5l	5.50

Appenzeller Bier

Quöllfrisch naturtrüb 4.8% vol.	0.5l	5.80
Quöllfrisch Weizenbier 5.2% vol. (Sommer)	0.5	5.80
Quöllfrisch hell/dunkel 4.8% vol. (Lager)	0.5l	5.20
Säntis Kristall Spezial 5.2% vol.	0.33l	4.50
Chübel, Stange, (Quöllfrisch hell) 4.8% vol.	0.5l, 0.3l	5.00, 4.00
Root-Beer (Beeri, Ingwer) 2.4% vol.	0.33l	4.80
Sonnwendlig alkoholfrei	0.5l	5.20
Bschorle alkoholfrei	0.33l	4.50
Zitronen-Panache alkoholfrei	0.33l	4.50

Warme Getränke

Verschiedene Teesorten ab Teebar (handverarbeitet)	0.4l 1.0l	5.50 11.50
Kaffee creme, Milchkaffee, Espresso		4.20
Latte Macchiato, Cappuccino		4.50
Milch, Schoggi, Ovomaltine warm/kalt	0.4l	4.00
Kafi fertig/Luz, Espresso Coretto		5.50
Huskafi		7.50
Kafi Muh	Caramel	7.50
Geissekafi	Grand-Marnier	7.50
Kafi Biberflade	Appenzeller	7.50
Kafi Schlorziflade	Altmaa	7.50
Kafi Bermontis	Bermontis	8.50

Weinkarte

	0.1l	0.5l	0.75l
<i>Rote Weine</i>			
Wilchinger Rötiberg	4.50	21.50	
Herrschaftstropfe Jeninser	4.50	21.50	
Fläscher Marugg	4.50	21.50	
Fürstberger Sélection Walenstadt			32.50
Fürstberger Barrique Walenstadt			39.50
Senza Parole Italien	4.50		32.50
Rioja el coto			32.50
Primitivo Merlot Campo Marina			42.50
Barbera d'Asti			48.50
<i>Weisse Weine</i>			
Fendant du Valais	5.00	23.50	
Cuvée weiss von Graf	5.00	23.50	
<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	5.50
Altmaa Bitter	25% vol.	4cl	5.50
Williams, Kirsch, Trester, Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen	38-40% vol.	2cl 4cl	4.50 5.50
Whiskey Ballantines	40% vol.	4cl	7.00
Baileys	17% vol.	4cl	6.00
Honigkräuter	30% vol.	4cl	5.50
Mischgetränke Gummibärli, Vodka mit Zusatz, Fässli Cola etc.	ca. 20% vol.	0.3l	8.50
Alti Zwetschge, Aprikose, Bire	30% vol.	4cl	7.50

Apero

Cüpli Sekt	12% vol.	Glas	7.50
Martini rosso	15% vol.	4cl	5.50
Martini bianco	15% vol.	4cl	5.50
Martini fiero	19.5% vol.	4cl	5.50
Gespritzter Weisswein	13% vol.		9.50
Aperol Spritz	15% vol.		9.50
Hugo	13% vol.		9.50
GOBA Manzini	14% vol.	gespritzt	9.50
GOBA Manzoni	alkoholfrei	gespritzt	8.50
GOBA Bittersüss	alkoholfrei	gespritzt	8.50
GOBA Amicero	alkoholfrei	gespritzt	8.50
Bermontis	27% vol.	4cl	8.50