

Reichhaltiges Wildbuffet

zum letzten Mal. Wir sagen auf Wiedersehen.

Donnerstag, 31. Oktober 2024, Freitag, 1. November 2024

Samstag, 2. November 2024 ab 18.30 Uhr

Spezialbuffet → Sonntag, 3.11.2024, 12.00–16.00 Uhr → «es het so langs het und was äs no het» für 64.–

Geniessen Sie an diesen vier Tagen bei uns in schönem Ambiente erlesene Wildköstlichkeiten. Nur auf verbindliche Reservation. Die Platzzahl ist beschränkt. Am Sonntag eine kleine Ausgabe mit dem, was es noch hat.

Vorspeisen:

Grosses Salatbuffet, getrocknete Wildspezialitäten, Pasteten, Terrinen, Kürbissuppe und Herbstravioli. Dazu reichen wir feines Brot und hausgemachten Zopf.

Hauptgang:

Mehrere Wildfleischspezialitäten (über 10 Sorten Fleisch) am Buffet. Begleitet von vielen herbstlichen Beilagen wie Spätzli, Kartoffelgratin, Rosenkohl, Marroni und viele andere Köstlichkeiten

Dessert:

Dani's Dessertbuffet mit vielen feinen hausgemachten Sachen von der hauseigenen Konditorin. Lassen Sie sich überraschen.

Pro Person Fr. 94.–, Sonntag pro Person Fr. 64.–
Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch unter
032 313 41 31 oder per Mail: info@baeren-treiten.ch

Das Bären Treiten-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Und wenn es nicht ums Jagen wär'
Als früh im Wald zu streifen,
Zu hören wie der Kuckuck ruft
Und wie die Finken pfeifen,
Den Schwätzer'n aus dem Weg zu geh'n
und keine Narren mehr zu seh'n
Es wär' genug der Lust dabei
Zum Lob der Jägerei!

Franz von Kobell



Restaurant
Bären Treiten
chumm cho gniesse

Hauptstrasse 15, 3226 Treiten, Telefon 032 313 41 31
info@baeren-treiten.ch, www.baeren-treiten.ch