

Menuvorschläge



**Erlebnisbauernhof
Gerbe
6344 Meierskappel**

041 790 45 34
info@swiss-bauernhof.ch
www.swiss-bauernhof.ch

Apéros

Käse – Fleischplatte gemischt	pro Person	CHF 11.00
Kleingebäck (Pizza, Schinkengipfeli etc.)	pro Person	CHF 8.50
Käseplatte	pro Person	CHF 9.50
Fleischplatte	pro Person	CHF 9.50
Gemüse Dipp mit zwei Saucen	pro Person	CHF 7.50
Chips und Erdnüssli	pro Person	CHF 4.50

Menus

Menu 1	CHF 15.50
Äplermagronen mit Apfelmus	
Menu 2	CHF 19.50
Grüner Salat	

Luzerner Chügelipastetli mit Reis, Erbsen und Rüepli	
Menu 3 Hamburgerplausch	CHF 19.50
Grüner Salat	

Hausgemachte Hamburger (Fleisch vom Hof) garniert mit Pommes Frites	
Menu 4	CHF 19.50
Gemischter Salat	

Risotto mit Champignons	

Menu 5

CHF 19.50

Gemischter Salat

Spaghetti mit drei Saucen nach Wahl
(Sauce Bolognese, Tomatensauce, Pesto, Carbonara)

Menu 6

CHF 23.50

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Rahmsauce,
Nüdeli und Gemüse

Menu 7

CHF 32.50

Grüner Salat

Rinds-Stroganoff mit Reis und Gemüse (Fleisch vom Hof)

Menu 8 (mind. 15 Personen)

CHF 27.50

Grüner Salat

Raclette mit Kartoffeln und div. Beilagen (à discrétion)

Menu 9

CHF 28.50

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten)
mit Braten vom Grill (Schwein- und Rindfleisch)

Menu 10

CHF 35.00

Reichhaltiges Brunchbuffet
mit warmen und kalten Speisen
inkl. Kaffee / Tee, Milch, Apfelsaft

Menu 11 Grillplausch (mind. 15 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten) CHF 12.00

mit diversen Grilladen (mind. 5 verschiedene): CHF 27.00

Rindssteak (vom Hof)
Schweinssteak
Rindsplätzli (vom Hof)
Pouletbrüstli
Kalbsbratwurst
Rindsbratwurst (vom Hof)
Hamburger (vom Hof)
Cervelat

Preis Salatbuffet und Grillplausch inkl. einer Beilage CHF 39.00

Menu 12 (mind. 15 Personen) CHF 29.50

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten) mit:
Speck, Rippli, Schinkli, Siedfleisch (vom Hof) und Schüblig
Sauerkraut oder Rotkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

Folgende zusätzliche Beilagen sind wählbar:

Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes Frites CHF 4.50

Kartoffelgratin oder Knöpfli CHF 5.00

— Desserts —



Diverse Eiscrèmes (Sorten nach Wahl) pro Person CHF 4.00

Diverse Crèmes pro Person CHF 5.50
(Schokoladencrème, Vanillecrème, gebrannte Crème, Süssmostcrème)

Wähen/Kuchenbuffet (vom Hof) pro Person CHF 4.90

Fleischherkunft:

Schwein Schweiz / vom Hof
Kalb Schweiz / vom Hof
Rind Schweiz / vom Hof
Poulet Schweiz

☛ Getränke ☛

☛ Mineral ☛

Apfelsaft vom Hof, Mineralwasser

3 dl CHF 3.00

5 dl CHF 4.50

15 dl CHF 8.00

Cola, Citro, Sinalco, Rivella

3 dl CHF 3.50

5 dl CHF 5.50

15 dl CHF 9.00

☛ Bier ☛

Eichhof Lager

5 dl

CHF 4.80

Eichhof Alkoholfrei

5 dl

CHF 5.00

Quöllfrisch

5 dl

CHF 5.00

Eichhof Braugold

3 dl

CHF 3.80

Suure Most Ramseier

5 dl

CHF 4.80

☛ Warme Getränke ☛

Kaffee crème / Espresso / div. Tee

CHF 3.80

Schoggi / Ovi / Schale

CHF 4.30

Kaffee Schnaps (vom Hof)

CHF 4.80

✦ Weinkarte ✦

Weisswein

Chardonnay de Conthey AOC 50cl. 19.00

Blasses strohgelb, Nase fein, mineralisch, gute Säure unkompliziert.

Passt zu Aperitif, kalte Vorspeisen

Aigle Trois Tours AOC Chablais 75cl. 33.00

Ein Waadtländer vinifiziert aus Gutedel

Fruchtige Säure, bemerkenswerter langer Abgang, mineralisch.

Passt zu: Aperitif, Wurstwaren und Käse

Heida Grand Metral DOC Wallis 75cl. 35.50

Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper und das richtige Quantum an Fruchtstruktur.

Passt zu: Apero-Häppchen, Fisch, vegetarische-asiatische Küche,

Rotweine

Ticino Rosso Merlot Chiodi IGT 50cl. 22.00

Leicht vegetabler, fruchtiger Geschmack, vielschichtiges Bukett.

Passt zu: Teigwaren, Grilladen, getrocknetes Fleisch.

Ticino Merlot Gialdi DOC Momò 75cl. 37.00

Rot mit violetten Reflexen. Intensiver, voller Körper mit leichten Gewürznoten.

Passt zu: Terrine, rotes Fleisch, Gemüse, Risotto, Polenta

Fläscher A. Davaz Bündner Herrschaft 75cl. 43.50

Leuchtendes rubinkirschrot, würziger Duft nach Waldfrüchten.

Im Gaumen gute Fülle.

Passt zu: Fleischgerichten. Wild, Gebratenes und kräftigem Käse

Aigle Le Souverain VD	75cl.	39.00
<p>Leuchtendes Rubinrot, offenes beeriges Bukett und Noten von Pfeffer, elegant und ausgewogen im Gaumen, angenehme weiche Struktur mit gutem Körper, sanfte Tannine, aromatisch fein, guter Essensbegleiter für leichtere Speisen und Trockenfleisch. Passt zu: Vorspeisen, Fleisch, Käse, Eiergerichten</p>		
Barbera Sovrana, Batasiolo, Piemont	75cl	31.50
<p>Rubinrot, angenehme Frucht, gehaltvoll mit schönem Abgang. Passt zu: italienischer Küche, mediterranem Essen</p>		
Poggio ai Ginepri, Argentiera, Bolgheri	75cl.	39.50
<p>Dieser Toscaner besticht durch dichtes Kirschrot. Intensives, warmes Bukett von reifen dunkeln Früchten Im Gaumen kräftig und anhaltend Passt zu: gegrilltem wie auch geschmorten Fleisch und zu rezenten Hartkäsen.</p>		
Primitivo di Manduria Silencium	75cl.	35.50
<p>Gereiftes Rubinrot, in der Nase reife dunkle Beeren und Pflaume, attraktive würzige Noten von Zimt und Nelken, im Gaumen voll und weich mit mürbem Tannin, fleischiger Körper, viel reifes Fruchtaroma, zeigt die südliche Herkunft schön, ausgewogen, weich ohne plumpzu sein, die schönen Würznoten wieder im Abgang.</p>		
Allende Tinto, Finca Allende	75cl.	43.50
<p>Intensives Kirschrot mit purpurfarbenen Nuancen. In der Nase dominieren fruchtige Eindrücke (Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzes Obst) mit den perfekt integrierten Spuren des Ausbaus im Holzfass, die an Zedern und Tabak erinnern. Im Mund ist er seriös und lebendig, kräftig und mit einer hervorragenden Balance, umfangreich und schmackhaft, mit einer Kombination aus fruchtiger Frische und der eleganten Struktur eines alterungs-fähigen Weines.</p>		

✦ Edelbrände vom Hof ✦

Lifestyle

Königsbirne oder Vieille Prune 4 cl CHF 7.00
(Jahrgang 2009, Vol. 40% aus dem Eichenfass)

Williams 4 cl CHF 7.00
(Jahrgang 2011, Vol. 40%)

Klare Schnäpse

Birnenträschen, Kirsch, Williams, 4 cl CHF 6.00
Zwetschgen, Quitten, Chrüter
(Vol. 40%)

✦ Diverses ✦



✦ Zapfengeld ✦

Gerne können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.
Wir verrechnen CHF 15.00 Zapfengeld pro 7.5 dl Flasche.

✦ Preise ✦

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist. Die Preise sind in CHF und sind exkl. obligatorischer Mehrwertsteuer von CHF 7.7%.
Preisänderungen vorbehalten.

✦ Dekoration ✦

Wünschen Sie für Ihren Anlass eine spezielle Dekoration?
Gerne dekorieren wir den Raum für Sie und stellen Ihnen das
Material nach Aufwand in Rechnung. Der Arbeitsaufwand
wird mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.