



ERLEBNISBAUERNHOF GERBE

Menüvorschläge

Apéro

Käse- & Fleischplatte als kleiner Apéro* (ca. 80g pP) **CHF 11.00**

Käse- & Fleischplatte als Zwischenmahlzeit** (ca. 140g pP) **CHF 18.00**

Gemischte Fleischspezialitäten, dazu Mostbröckli und Rauchwürste von unserem hofeigenen Luing-Rindfleisch, ergänzt mit Käse aus der Region, Essiggemüse und Brot

* geeignet als 30-45minütiger Apéro vor dem Essen

** geeignet als Zvieri/Znüni, wenn keine Hauptmahlzeit folgt.

Kleingebäck (ca. 4 Stück pro Person) **CHF 10.50**

Warme Gebäcke, Mini-Pizza, Schinkengipfel und weitere leckere Spezialitäten

Käseplatte (ca. 80g pro Person) **CHF 11.00**

Ausgewählte Käsesorten, fein garniert, mit Brot

Fleischplatte (ca. 80g pro Person) **CHF 11.00**

Gemischte Fleischspezialitäten, dazu Mostbröckli und Rauchwürste von unseren hofeigenen Luing-Rindfleisch

Gemüse Dipp mit zwei Saucen (ca. 200g pro Person) **CHF 8.00**

Chips und Erdnüssli (pro Person) **CHF 3.00**

Passend dazu...

Hausdrink **CHF 8.50***

Spritziger Cocktail mit Prosecco, einem Schuss Soda, verfeinert mit hofeigenem Sirup (*Preis pro Glas)

Weisswein

Aigle Trois Tours AOC, CHF 33.00*

Chablais 75cl.

Schweizer Weisswein aus dem Waadtland, vinifiziert aus Gutedel. Fruchtige Säure, bemerkenswerter langer Abgang, mineralisch. (*Preis pro Flasche)

Menüs

Menü 1

CHF 23.50

Grüner Salat

Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus

Menü 2

CHF 25.50

Grüner Salat

Luzerner Chügelipastetli mit Reis und Gemüse

Menü 3 «Hamburgerplausch»

CHF 25.50

Grüner Salat

Hausgemachter Hamburger (Rindfleisch vom Hof, ca. 190g) zum selber Füllen, dazu Pommes-Frites à discrétion

Menü 4

CHF 22.50

Mischsalat

Risotto mit Champignons

Menü 5

CHF 23.50

Mischsalat

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

Unser Fleisch

LUING Rinder

Unsere Rinderrasse entstammt einer Kreuzung des schottischen Hochlandrindes und des Beef Shorthorn. Luing ist eine kleine Insel vor Schottland. Von hier stammt die robuste Rinderrasse ursprünglich. Seit 2003 züchten wir die Tiere auf unserem Bauernhof.

Natürliches Futter

An unsere Herde, bestehend aus Kühen, Kälbern und einem Stier, füttern wir ausschliesslich Wiesenfutter (Gras, Heu & Grassilage) von unserem Bauernhof. Das frische Gras unserer Felder sorgt für die feine Marmorierung im Fleisch. Deswegen ist das Fleisch besonders saftig, geschmackvoll und zart.

Tiergerechte Haltung

Alle Kälber sind bei uns auf dem Hof geboren. Im Sommer geniesst die Herde täglichen Weidegang und im Winter haben die Tiere durchgehend Zugang zum befestigten Auslauf. Ein Natura Beef Rind wird mit 10-12 Monaten geschlachtet. Bis dahin lebt das Kalb jeden Tag zusammen mit seiner Mutter und es ernährt sich hauptsächlich von deren Milch.

Getränke

Apfelsaft vom Hof 3 dl CHF 3.00
& Mineralwasser 5 dl CHF 4.50
15 dl CHF 8.00

Süssgetränke 3 dl CHF 3.50
5 dl CHF 5.50
15 dl CHF 9.00

Eichhof Lager 5 dl CHF 4.80
Eichhof alk. frei 3 dl CHF 3.80
Quöllfrisch 5 dl CHF 5.00
Eichhof Braugold 3 dl CHF 3.80
Suure Most 5 dl CHF 4.80



Menü 6 CHF 25.50

Mischsalat

Geschnetzeltes (Schweinefleisch) an einer Pilz-
Rahmsauce, Nüdeli und Gemüse

Aufpreis Rindfleisch vom Hof CHF 8.00

Menü 7 CHF 28.50

Grüner Salat

Rinds-Stroganoff mit zartem Natura Beef vom Stotzen,
dazu Reis und Gemüse

Menü 8 «Racletteplausch» (min. 15 Pers.) CHF 31.50

Raclette mit Kartoffeln und div. Beilagen (à discrétion)

Menü 9 «BBQ Smoker à discrétion» CHF 38.50

Grüner Salat

Rindsbraten vom Hof und Schweinebraten
niedergegart auf dem Smoker Grill
an hausgemachter Rotweinsauce mit Kartoffel-Gratin

Menü 10 (mind. 15 Personen) CHF 35.50

Hausgemachte Saisonsuppe

Speck, Rippli, Schinkli, Siedfleisch (vom Hof) und
Schüblig mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

Weisswein

Chardonnay de 50cl 19.00
Conthey AOC

Blasses strohgelb, Nase fein,
mineralisch, gute Säure, un-
kompliziert. Passt zu Aperitif,
kalte Vorspeisen

Aigle Trois Tours 75cl 33.00
AOC Chablais

Ein Waadtländer vinifiziert aus
Gutedel Fruchtige Säure, be-
merkenswerter langer Abgang,
mineralisch. Passt zu: Aperitif,
Wurstwaren und Käse

Heida Grand Metral 75cl 35.50
DOC Wallis

Im Gaumen besticht er durch
seinen vollen Körper und das
richtige Quantum an Frucht-
struktur. Passt zu: Apero-
Häppchen, Fisch, vegetarisch-
asiatische Küche

Rotwein

Ticino Rosso Merlot 50cl 22.00
Chiodi IGT

Leicht vegetabler, fruchtiger
Geschmack, vielschichtiges
Bouquet.

Passt zu: Teigwaren, Grilladen,
getrocknetes Fleisch

Ticino Merlot Gialdi 75cl 37.00
DOC Momò

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

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



Menü 11 «Grillplausch» (mind. 15 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten) CHF 13.00

mit diversen Grilladen (5 verschiedene): CHF 29.00

- Rindssteak (vom Hof)
- Schweinssteak
- Rindsbratwurst (vom Hof)
- Hamburger (vom Hof)
- Cervelat

Pouletbrüstli (auf Wunsch erhältlich anstelle einer anderen Fleischsorte)

Folgende zusätzliche Beilagen sind wählbar:

Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes Frites CHF 4.50

Kartoffelgratin, Risotto, Knöpfli CHF 5.00

Die Preise verstehen sich pro Person und Beilage.

Menü 12 «Brunch-Bufferet» CHF 35.00

Diverse frische Brote, Brötchen, Gipfeli und Zopf vom Dorfbeck, Butter, Konfitüre vom Hof, hausgemachtes Birchermüesli mit Früchten vom Hof, Joghurt, Käse und Fleischplatte u.a. mit Rauchwürsten und Trockenfleisch vom Hof, Spiegeleier und Rührei vom Hof, gebratener Speck, hausgemachte Rösti, saisonale Früchte, Wähen aus Früchten vom Hof, Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, Caotina, Süssmost (reiner Apfelsaft) vom Hof.

Die Brunchpauschale ist auf eine maximale Zeitdauer von 3 Stunden beschränkt. Anschliessend werden die Konsumationen nach Aufwand verrechnet.

Rotwein

Fläscher A. Davaz 75cl 43.50

Bündner Herrschaft

Leuchtendes Rubinkirschrot, würziger Duft nach Waldfrüchten.

Im Gaumen gute Fülle. Passt zu: Fleischgerichten, Wild, Gebratenes und kräftigem Käse

Aigle Le Souverain 75cl 39.00

Leuchtendes Rubinrot, offenes beeriges Bouquet 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

Barbera d'Alba Sovrana

Batasiolo, Piemont 75cl 31.50

Rubinrot, angenehme Frucht, gehaltvoll mit schönem Abgang.

Passt zu: italienischer Küche, mediterranem Essen

Poggio ai Ginepri, 75cl 39.50

Argentiera, Bolgheri, Toskana

Intensives, warmes Bouquet von reifen dunkeln Früchten, im Gaumen kräftig und anhaltend

Passt zu: gegrilltem wie auch geschmorten Fleisch und zu rezenten Hartkäsen



Desserts

Diverse Eiscrèmes **CHF 8.00**
(drei Sorten nach Wahl inkl. Schlagrahm)

Diverse Crèmes **CHF 9.00**
(drei verschiedene, z.B. Schokoladencrème,
Vanillecrème, gebrannte Crème, Süssmostcrème inkl.
Schlagrahm)

Wähenbuffet / Kuchen (vom Hof) **CHF 8.50**
Verschiedene Früchtewähen mit Früchten vom Hof,
hausgemachter Schokoladenkuchen und Schlagrahm

Warme Getränke

Kaffee crème / Espresso / div. Tee **CHF 3.80**

Schoggi / Ovomaltine / Schale **CHF 4.30**

Kaffee Schnaps / Lutz (Schnaps vom Hof) **CHF 4.80**

Edelbrände vom Hof

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

Lifestyle Williams (Vol. 40%) 4 cl **CHF 7.00**

Swiss Gin von unserem Hof (Vol. 40%) 4 cl **CHF 7.00**

Klare Schnäpse 4 cl **CHF 6.00**

Birnenträsch, Kirsch, Williams,
Zwetschgen, Quitten, Chrüter (Vol. 40%)

Rotwein

Primitivo di Manduria 75cl **35.50**
Silencium, Apulien

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

Allende Rioja Tinto 75cl **43.50**
Finca Allende

In der Nase dominieren fruchtige Eindrücke 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.



Diverses

Preise

Alle Menüpreise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Kinder bis und mit 11 Jahre geniessen eine Reduktion von 50% auf den Menüpreis.

Fleischdeklaration

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

Menü / Service

Alle Menüs sind ab 15 Personen erhältlich und werden als Buffet angeboten. Falls Sie das Menü serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 3.00 pro Person auf die angegebenen Preise.

Sie bringen Ihr eigenes Dessert mit? Eine Service-/Geschirrpauschale von CHF 3.00 pP wird verrechnet.

Haben Sie einen speziellen Menüwunsch? Die Menüvorschläge sind nicht abschliessend zu betrachten. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Zapfengeld

Es besteht die Möglichkeit, Ihren eigenen Wein mitzubringen. Wir verrechnen CHF 20.00 Zapfengeld pro 7.5 dl Flasche.

Dekoration

Im Preis enthalten sind ein weisses Tischtuch und Servietten der Farbe Ihrer Wahl.

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.

Unverträglichkeiten / Allergene

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Allergene. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir ein alternatives Menü vorbereiten oder die Zutatenliste anpassen können.

Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl ist uns spätestens 5 Arbeitstage vor dem Event mitzuteilen. Diese Anzahl gilt als Basis für die Verrechnung.

Kontakt

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Planung Ihres Anlasses:

Erlebnisbauernhof & Camping
Gerbe

Familie Knüsel

Gerbe 3

6344 Meierskappel

Tel. +41 41 790 45 34

info@swiss-bauernhof.ch

www.swiss-bauernhof.ch