



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 unserem hofeigenen Luing-Rindfleisch

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

Chips und Erdnüssli (pro Person) CHF 3.00

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)

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

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-Buffer»

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.

Desserts

Diverse Eiscrèmes

CHF 8.00

(drei Sorten nach Wahl inkl. Schlagrahm)

Diverse Crèmes

CHF 9.00

(drei verschiedene, z.B. Schokoladencreme, Vanillecreme, gebrannte Crème, Süssmostcreme inkl. Schlagrahm)

Wähenbuffet / Kuchen (vom Hof)

CHF 8.50

Verschiedene Früchtewähen mit Früchten vom Hof, hausgemachter Schokoladenkuchen und Schlagrahm

WEINKARTE

Wir setzen bei unserer Weinauswahl auf edlen Schweizer Wein, grösstenteils aus der Region (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern).

Ausnahme: Primitivo Puglia (1)

WEISSWEIN

	10cl	Fr. 4.80
Chardonnay	20cl	Fr. 8.50
Blasses Strohgelb, Nase fein, mineralisch, gute Säure, unkompliziert.	30cl	Fr. 13.00
	50cl	Fr. 19.00

Cuvée Prinzessin 70 cl (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern) Flasche 39.- Fr.

Das Cuvée bringt die jugendliche Frische, exotische Fruchtnote und die nötige Restsüsse hervor. Diese Eigenschaften machen die Prinzessin einmalig und unwiderstehlich.

Traubensorten: Blanc de Noir, Riesling-Silvaner und Muscat

Aromen: Muscat, reife Ananas

Cuvée Rebellin 70 cl (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern & Diego Mathier, Salgesch) Flasche 39.- Fr.

Der Chasselas verleiht ihm Rasse und Eleganz; der Riesling Silvaner das aromatisch duftende Bouquet. Ein strahlendes gelb. Im Gaumen ist diese spritzig und fruchtbetont. Ihre feine Lieblichkeit macht sie weich und elegant im Abgang.

Traubensorten: Chasselas VS und Riesling-Silvaner LU

Muscat Oliver 50 cl (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern) Flasche 29.- Fr.

Die würzige Aromatik harmonisiert mit dem typischen und kräftigen Muskatgeschmack, dieser rundet ihn weich und lieblich ab.

ROTWEIN

	10cl	Fr. 5.00
Ticino Rosso Merlot Chiodi IGT	20cl	Fr. 8.80
Leicht vegetabler, fruchtiger Geschmack, vielschichtiges Bukett.	30cl	Fr. 13.50
Passt zu: Teigwaren, Grilladen, getrocknetes Fleisch.	50cl	Fr. 22.00

Calmelo Primitivo Puglia IGP 75 cl

Flasche 29.- Fr.

Fruchtig und ausgeglichen, mit Aromen von Kirschen, Beeren und Caramel, langanhaltend und geschmeidig

Cuvée Prinz 70 cl (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern)

Flasche 39.- Fr.

Dieses liebliche Cuvée ist sehr farb- sowie fruchtintensiv mit angenehmen Tanninen. Im Abgang besticht die natürliche Restsüsse und macht diesen Prinzen einzigartig.

Traubensorten: Cabernet, Blauburgunder und Dornfelder, VdP Suisse

Aromen: dunkle Beeren, Vanille, Kirsche

Cuvée Kaiser 70 cl (Weinbau Kaiserspan, Gelfingen, Luzern)

Flasche 39.- Fr.

Im Glas widerspiegelt sich die perfekte Harmonisierung dieser beiden Traubensorten. Der Körper ist extraktreich, vollmundig, weich und entwickelt eine unglaubliche Finesse.

Traubensorten: Zweigelt und Blauburgunder

Aromen: Kirsche, Brombeere

Zum Wohl und en Guete!

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 p.P. 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.

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