

Menüvorschläge

Hauptgänge

Gemischte Braten **42.- Fr.**

Rindsbraten gespickt, Schweinshals gefüllt mit Zwetschgen,
Gratin, Gemüsebouquet

Suure Mocke **39.- Fr.**

Spätzli oder Händöpfustock,
Blaukraut, Essigzwetschgen und gefüllte Birnen.
Nur während der Winterzeit

Grillbuffet vom Holzkohlegrill **45.- Fr.**

Grillbuffet mit Rind-, Pferde-, Schweine- und Lammfleisch und Poulet,
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet.
Nur während der Sommerzeit

Tischgrill **45.- Fr.**

Mit Rind-, Pferde-, Schweine- und Lammfleisch und Poulet,
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet.
Nur während der Winterzeit

Brunches und Zvieri

Buurebrunch

40.- Fr.

Mit Speckrösti, Fleischplatte und Wurst.
Käseplatte, Birchermüesli, Joghurt, Züpfe, Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Milch,
Kaffee, Tee, Ovomaltine, heisse Schokolade und Waffeln.
Inklusive Mineralwasser und Orangensaft

Brunch mit Dessertbuffet

48.- Fr.

Das Dessertbuffet beinhaltet Früchtekuchen und diverse Desserts in Portionen.

Hamme mit Härdöpfusalat

35.- Fr.

Dazu unser Salatbuffet

Vorspeisen und Desserts

Salatbuffet

16.- Fr.

Salatbuffet nach Saison mit hausgemachtem Brot und Züpfe

Dessertbuffet

21.- Fr.

Zusammengestellt nach Ihren Wünschen – Kaffee und Tee inklusive
Zum Kaffee gibt es hausgemachte Brätzeli

Käseplatte

5.- Fr.

Gerne fügen wir dem Dessertbuffet eine Platte mit regionalen Käsespezialitäten und selbstgemachtem Früchtebrot hinzu.

Apéro

Apéro klein

21.- Fr.

Buurewurst, hofeigener Käse mit Früchten garniert, Brot und Züpfe.

Apéro vielseitig

29.- Fr.

Zusätzlich zum kleinen Apéro mit Schinkengipfeli, Apéro-Brot, Gemüsedip, Käseplatte, Fleischplatte, diversen Canapés und Speckzwetschgen.

Sämtliche Menüs werden «à discrétion» in Form eines Buffets serviert.

Kinder zwischen 7 und 12 Jahren werden zum halben Preis berechnet.

Alle Preise inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Angebot

Es empfiehlt sich die Familie Isch

Weinkarte

Weissweine **7,5 dl**

Domaine de Soleure (Chasselas)	34.- Fr.
Piacere (Assemblage)	36.- Fr.
Domaine de Soleure (Chardonnay)	38.- Fr.

Rotweine **7,5 dl**

Piacere (Gamaret, Garanoir, Gamay)	36.- Fr.
Domaine de Soleure Neuchâtel (Pinot Noir)	38.- Fr.
Santo Stefano, Conti Zecca (Primitivo)	41.- Fr.
Cheval Noir, St. Emilion (Merlot, Cabernet Sauvignon)	45.- Fr.

Schaumweine **7,5 dl**

Rimuss Bianco (alkoholfrei)	18.- Fr.
Champagne Colin, Cuvée Alliance, Brut	57.- Fr.

Unser Weinlager umfasst nur eine kleine Auswahl vornehmlich an Schweizer Weinen. Wir beraten Sie gerne und können über unsere Weinlieferanten auch Degustationen organisieren.

Biere

Öuefi Bier im Offenausschank pro Liter	1 l	14.- Fr.
Mineralwasser (still oder leise)	1 l	10.- Fr.
Orangensaft	1 l	10.- Fr.
Andere Süssgetränke nach Vorrat	1,5 l	10.- Fr.

Allgemeine Bestimmungen

Da Sie sich bei uns auf einem Bauernhof befinden, sind die Öffnungszeiten anders geregelt als in einem Restaurant. Ab 0:00 Uhr werden Ihnen zusätzlich pro Stunde 250.- Fr. für Personal berechnet.

In der Regel sollte ein Brunch nicht länger als 5h dauern, wir danken Ihnen, wenn Sie sich an diese Einschränkung halten.

Um die Lärmbelastung für die Nachbarn so gering wie möglich zu halten sind ab 11.00 Uhr, wenn möglich die Türen geschlossen zu halten. Ab 0.30 Uhr darf keine laute Musik mehr gemacht werden (Ruhe im Dorf).

Möchten Sie ein Dessert mitbringen, wird Ihnen ein Zuschlag von 15.- Fr. pro Gedeck berechnet. Dabei sind Kaffee und Tee inbegriffen.

Möchten Sie den Wein selbst mitbringen, wird Ihnen ein Zapfengeld berechnet: 4.- Fr. pro dl

Wir berechnen Ihnen die effektive Anzahl Gäste, falls mehr kommen als Sie angemeldet haben. Sollten weniger Gäste kommen als Sie angemeldet haben, berechnen wir Ihnen die Anzahl angemeldeter Gäste.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen jederzeit vorbehalten.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und würden uns freuen Sie auf unserem Hof begrüßen zu dürfen.

Es empfiehlt sich die Familie Isch