# RESTAURANT ZUM BAUERNHOF 

IHR KÜCHENCHEF MARCEL KELLER

## VORWORT

IN UNSEREN MENÜVORSCHLÄGEN FINDEN SIE ABWECHSLUNGSREICHE, SAISONALE UND REGIONALE PRODUKTE. AUS DIESEM GRUND HABEN WIR UNSERE MENÜVORSCHLÄGE NACH JAHRESZEITEN ANGELEGT.
GERNE KÖNNEN SIE VERSCHIEDENE GÄNGE AUS VERSCHIEDENEN MENÜS SELBER ZUSAMMENSTELLEN.
AUCH INDIVIDUELLE MENÜREIHENFOLGEN SIND MÖGLICH, SAGEN SIE UNS IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH EINFACH WELCHE PRODUKTE UND GERICHTE SIE GERNE BEI IHRER VERANSTALTUNG ANBIETEN MÖCHTEN.

VEGETARISCHE MENÜS WERDEN GRUNDSÄTZLICH INDIVIDUELL BESPROCHEN.

INHALT:

1. APÉRO PROGRAMME GANZJÄHRIG
2. MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING
3. MENÜVORSCHLÄGE SOMMER
4. MENÜVORSCHLÄGE HERBST
5. MENÜVORSCHLÄGE WINTER

## APÉRO PROGRAMME 2024

1<br>CANAPÉ FRISCHKÄSE<br>CANAPÉ RAUCHLACHS<br>CANAPÉ RINDSTATAR

CHF 15.00 P.P
CANAPÉ FRISCHKÄSE
CANAPÉ RAUCHLACHS
CANAPÉ RINDSTATAR
TOMATE MOZZARELLA
MELONE ROHSCHINKEN

CHF 24.00 P.P

## 3 <br> HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT RICOTTA <br> SAISONALES SÜPPCHEN <br> BLÄTTERTEIGSCHNECKE MIT SPECK UND PFLAUMEN <br> BLÄTTERTEIGSCHNECKE MIT KÄSE <br> BRUSCHETTA MIT TOMATE <br> THUNFISCH CRUSTINI

CHF 29.00 P.P
CREVETTENCOCKTAIL
JAKOBSMUSCHEL AN WEISSWEINSAUCE
MOULE
FISCHKNUSPERLI AN SAUCE TARTARE
PANKO POULET AN ERDNUSS-SATAY-SAUCE
RINDSTATAR MIT HAUSBROT
GEFÜLLTE EIER MIT SCHNITTLAUCH

CHF 36.00 P.P

## 5 <br> GURKE MIT FRISCHKÄSE <br> haCKBÄLLCHEN MIT PIKANTER SAUCE <br> CHIPOLATA <br> NÜRNBERGERLE <br> GEMÜSESTICKS MIT SAUERRAHM - DIP <br> BUUREWURST <br> RAUCHLACHS MIT SENF-DILL-SAUCE <br> GERÄUCHERTE FORELLE MIT MEERRETTICH

## MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING

MENÜ 1
grüner salat mit cherrytomaten und französischer sauce

GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST AUF CREMIGER POLENTA MIT SAISONALEM GEMÜSE UND THYMIANJUS

VANILLE PANNA COTTA MIT SAISONALER FRUCHT
CHF 65.00 P.P

MENÜ 2
GEMISCHTER SALAT MIT CHERRYTOMATEN UND FRANZÖSISCHER SAUCE
geschmorter rindsbraten in rotweinsauce mit kartoffelstock und wurzelgemüse

ZWEIFARBIGES SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 69.00 P.P

MENÜ 3

RAUCHLACHSTATAR AUF FEINEM SALAT UND SENF-DILL-SAUCE
gegrilltes entrecôte vom holzfeuer mit pommes frites und verschiedenen saucen

ERFRISCHENDE JOGHURTTERRINE AN ZITRUSFRÜCHTEN
CHF 89.00 P.P

## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER

MENÜ 1
GEKÜHLTE GAZPACHO MIT GURKE, TOMATE UND PEPERONI

GEGRILLTES KALBSNIERSTÜCK CH AUF SBRINZRISOTTO UND WURZELGEMÜSE

SCHOKOLADEN-MANDEL-GUGELHUPF AN DOPPELRAHM
CHF 86.00 P.P

MENÜ 2
BÜFFELMOZZARELLA MIT BUNTEM TOMATENSALAT UND MINZPFIRSICH

NORWEGISCHER LACHS AUF BLUMENKOHLCREME, GLACIERTEN KEFEN UND ROSMARINKARTOFFELN

ZITRONENSORBET MIT EINEM SCHUSS WODKA

CHF 77.00 P.P

MENÜ 3
RÜEBLI-INGWER-SUPPE MIT SOJA SESAM ÖL

GEGRILLTES RINDSFILET CH VOM HOLZFEUER MIT POMMES FRITES, SEELANDGEMÜSE UND VERSCHIEDENEN SAUCEN

VACHERIN GLACE TORTE
CHF 89.00 P.P

## MENÜVORSCHLÄGE HERBST

MENÜ 1
NÜßlersalat mit speck, CROUTONS UND EI

GEGRILLTES HOHRÜCKENSTEAK CH VOM HOLZFEUER MIT KLASSISCHEN WILDBEILAGEN UND VERSCHIEDENEN SAUCEN

ZWETSCHGENSORBET MIT EINEM SCHUSS VIEILLE PRUNE
CHF 79.00 P.P

MENÜ 2
KÜrbiscremesuppe mit kürbiskernen und kürbiskernöl
rosa rehrücken (österreich) serviert mit rotkabis, spätzli, birne und preiselbeere

SCHOKOTERRINE MIT VANILLEGLACE UND DOPPELRAHM
CHF 89.00 P.P

MENÜ 3
hausgemachte siedfleischsülze mit preiselbeeren, salat und meerrettich apfel

GEGRILLTES RINDSFILET CH VOM HOLZFEUER AN THYMIANJUS, BEARNAISE, SEELANDGEMÜSE UND POMMES FRITES

[^0]
## MENÜVORSCHLÄGE WINTER

MENÜ 1

GRÜNER SALAT AN FRANZÖSISCHER SAUCE

SUURE MOCKE CH AN ROTKABIS, SPÄTZLI, ROSENKOHL UND ROTWEINSAUCE

VANILLE GLACE MIT HEISSEN HIMBEEREN
CHF 65.00 P.P

MENÜ 2

NÜßLERSALAT MIT SPECK, EI UND CROUTONS

GEGRILLTES ENTRECÔTE CH VOM HOLZFEUER MIT SEELANDGEMÜSE, POMMES FRITES UND VERSCHIEDENEN SAUCEN

VERMICELLES KLASSISCH

CHF 82.00 P.P

MENÜ 3
FOIE GRAS (FRANKREICH) TERRINE MIT APFELDUETT UND BRIOCHE

## GEGRILLTES RINDSFILET CH VOM HOLZFEUER MIT SEELANDGEMÜSE, ROTKABIS,

 RÖSTIKROKETTEN UND VERSCHIEDENEN SAUCENHAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT MIT WARMEN KIRSCHEN UND JOGHURT
CHF 99.00 P.P


[^0]:    hausgemachtes zimt panna cotta mit zwetschgenkompott und crumble
    CHF 92.00 P.P

