

Restaurant
Zum
Bauernhof

GENIESSEN
BEGEGNEN
VERWEILEN

SAISONALE KÜCHE
MIT LEIDENSCHAFT



GENUSSABENDE

IM BAUERNHOF

7. AKT

6. & 7. NOVEMBER

AB 18 UHR

Amuse-Bouche



Blumenkohlsüppchen



Rindstatar

Eingelegte Schalotten • Feldsalat



Kürbisgnocchi

Wirsing • Salbeischaum • geröstete Haselnüsse



Traubensorbet



Kalbsrücken *oder* Hirschrücken
vom Holzgrill am Stück gebraten

Steinpilzragout • weisse Kräuterpolenta •
herbstliches Marktgemüse



Süsser Ausklang

CHF 128.- PRO PERSON

SAISONALE ZUTATEN • REGIONALE PRODUKTE
PERSÖNLICHE GASTGEBERSCHAFT

*Regionale
Küche
mit Leidenschaft*