

Restaurant
Zum
Bauernhof

GENIESSEN
BEGEGNEN
VERWEILEN

SAISONALE KÜCHE
MIT LEIDENSCHAFT



GENUSSABENDE

IM BAUERNHOF

8. AKT

FESTLICHES DEZEMBER-MENÜ

4. & 5. DEZEMBER 2026

AB 18.00 UHR

Amuse-Bouche



Ceviche vom Saibling

Limette • Gurke • Fenchel



Gebratene Foie Gras

karamellisierte Äpfel • Brioche



Curry-Kokos-Süppchen

gebratenes Crevetten-Spiesschen



Mandarinen-Sorbet

Champagner



Rinds-Tournedos flambé

am Tisch flambiert

winterliches Marktgemüse • Rösti-Kroketten



Süsser Ausklang

CHF 135.- PRO PERSON

SAISONALE ZUTATEN • REGIONALE PRODUKTE
PERSÖNLICHE GASTGEBERSCHAFT

Regionale
Küche
mit Leidenschaft

