

# 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

Restaurant  
Zum  
Bauernhof

# APÉRO PROGRAMME 2022

1

CANAPÉ FRISCHKÄSE  
CANAPÉ RAUHLACHS  
CANAPÉ RINDSTATAR

CHF 13.00 P.P

2

CANAPÉ FRISCHKÄSE  
CANAPÉ RAUHLACHS  
CANAPÉ RINDSTATAR  
TOMATE MOZZARELLA  
MELONE ROHSCHINKEN

CHF 20.00 P.P

3

HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT RICOTTA  
SAISONALES SÜPPCHEN  
BLÄTTERTEIGSCHNECKE MIT SPECK UND PFLAUMEN  
BLÄTTERTEIGSCHNECKE MIT KÄSE  
BRUSCHETTA MIT TOMATE  
THUNFISCH CRUSTINI

CHF 24.00 P.P

4

CREVETTENCOCKTAIL  
JAKOBSMUSCHEL AN WEISSWEINSAUCE  
MOULE  
FISCHKNUSPERLI AN SAUCE TARTARE  
PANKO POULET AN ERDNUSS-SATAY-SAUCE  
RINDSTATAR MIT HAUSBROT  
GEFÜLLTE EIER MIT SCHNITTCLAUCH

CHF 36.00 P.P

5

GURKE MIT FRISCHKÄSE  
HACKBÄLLCHEN MIT PIKANTER SAUCE  
CHIPOLATA  
NÜRNBERGERLE  
GEMÜSESTICKS MIT SAUERRAHM - DIP  
BUUREWURST  
RAUHLACHS MIT SENF-DILL-SAUCE  
GERÄUCHERTE FORELLE MIT MEERRETTICH

CHF 34.00 P.P

Restaurant  
Zum  
Bauernhof

# 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 62.00 P.P

## MENÜ 2

GEMISCHTER SALAT MIT CHERRYTOMATEN UND FRANZÖSISCHER SAUCE



GESCHMORTER RINDSBRATEN IN ROTWEINSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK UND WURZELGEMÜSE



ZWEIFARBIGES SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 65.00 P.P

## MENÜ 3

RAUHLACHSTATAR AUF FEINEM SALAT UND SENF-DILL-SAUCE



GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM HOLZFEUER MIT POMMES FRITES UND VERSCHIEDENEN SAUCEN



ERFRISCHENDE JOGHURTERRINE AN ZITRUSFRÜCHTEN

CHF 82.00 P.P

Restaurant  
Zum  
Bauernhof

# MENÜVORSCHLÄGE SOMMER

## MENÜ 1

GEKÜHLTE GAZPACHO MIT GURKE, TOMATE UND PEPERONI



GEGRILLTES KALBSNIERSTÜCK CH AUF SBRINZRISOTTO UND WURZELGEMÜSE



SCHOKOLADEN-MANDEL-GUGELHUPF AN DOPPELRAHM

CHF 79.00 P.P

## MENÜ 2

BÜFFELMOZZARELLA MIT BUNTEM TOMATENSALAT UND MINZPFIRSICH



NORWEGISCHER LACHS AUF BLUMENKOHLCREME, GLACIERTEN KEFEN UND  
ROSMARINKARTOFFELN



ZITRONENSORBET MIT EINEM SCHUSS WODKA

CHF 75.00 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 85.00 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 75.00 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 82.00 P.P

## MENÜ 3

HAUSGEMACHTE SIEDFLEISCHSÜLZE MIT PREISELBEEREN, SALAT UND MEERRETTICH APFEL



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



HAUSGEMACHTES ZIMT PANNA COTTA MIT ZWETSCHGENKOMPOTT UND CRUMBLE

CHF 89.00 P.P

# MENÜVORSCHLÄGE WINTER

## MENÜ 1

GRÜNER SALAT AN FRANZÖSISCHER SAUCE



SUURE MOCKE CH AN ROTKABIS, SPÄTZLI, ROSENKOHL UND ROTWEINSAUCE



VANILLE GLACE MIT HEISSEN HIMBEEREN

CHF 59.00 P.P

## MENÜ 2

NÜBLERSALAT MIT SPECK, EI UND CROUTONS



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



VERMICELLES KLASSISCH

CHF 79.00 P.P

## MENÜ 3

FOIE GRAS (FRANKREICH) TERRINE MIT APFELDUETT UND BRIOCHE



GEGRILLTES RINDSFILET CH VOM HOLZFEUER MIT SEELANDGEMÜSE, ROTKABIS,  
RÖSTIKROKETTEN UND VERSCHIEDENEN SAUCEN



HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT MIT WARMEN KIRSCHEN UND JOGHURT

CHF 95.00 P.P