



Speise- und Getränkeangebote

Wir bewirten unsere Gäste vom Apéro bis zum Dessert. Das heimelige Eventlokal auf unserem Bauernhof befindet sich in Lüterkofen und bietet 56 Sitzplätze (mehr Sitzplätze auf Anfrage).

Wir verlangen Pauschal eine Lokalmiete von CHF 700.- pro Tag.

Das Lokal darf auch gerne ohne unsere Bewirtung gemietet werden.

Apéro

- Fleischplatte (120gr. / Person)
- Käseplatte (80gr. / Person)
- Tomaten- Mozzarella Spiessli mit Basilikum und Pesto (2 Stk. /Person)
- Gemüse Dip mit Sauce
- Butterzopf und Brot aus dem Steinbackofen
- verschiedene hausgemachte Gebäcke (Schinkengipfeli, Cantadougipfeli, Speckstengeli)

Preis: 32.- / Person

- Erlebnishof Kürbissuppe (1dl, saisonal) CHF 4.-

(Das Apéro kann individuell zusammengestellt werden und der Preis wird dementsprechend angepasst).

Menüvorschläge

Menü 1:

Saisonaler Blattsalat mit Brot

Warmer Beinschinken (300gr.) mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

CHF 28.- / Person



Menü 2:

Saisonaler Blattsalat mit Brot

1 Bratwurst (direkt vom Grill) mit Rösti

CHF 29.- / Person

Menü 3:

Saisonaler Blattsalat mit Brot

Schweinssteak (200gr.) mit Pommes Frites

CHF 32.- / Person

Vom Grill

Menü 4:

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Sorten und Butterzopf

Entrecote 100gr., Schweinssteak 60gr., Pouletbrüstli 60gr., Lammrückenfilet 60gr.,

dazu Kartoffelgratin mit Kräuterbutter

CHF 48.- / Person

Menü 5:

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Sorten, Butterzopf

Entrecote 100gr., Schweinssteak 60gr., Pouletbrüstli 60gr., Lammrückenfilet 60gr.,

Hamburger, Cippolata,

dazu Kartoffelgratin mit Kräuterbutter

CHF 51.- / Person

Die Menüs vom Grill können wir für Sie individuell anpassen und den Preis neu rechnen.



Gruppenplausch

Käsefondueplausch

CHF 29.- / Person

Racletteplausch mit 4 versch. Käsesorten und Beilagen

CHF 34.- / Person

Fondue Chinoiseplausch (250gr. Fleisch pro Person)

CHF 47.- / Person

**mit 4 verschiedenen Fleischsorten, verschiedenen Beilagen und
4 verschiedenen Saucen**

*Das Fleisch beziehen wir bei unserem regionalen Metzger

**Herkunft: Rindfleisch – CH , Schwein – CH, Poulet – CH, Lamm- Australien

Dessertkarte

3 verschiedene Desserts nach Wahl

CHF 12.-

5 verschiedene Desserts nach Wahl

CHF 18.-

- Tiramisu
- Weisses Toblerone-Schoggimousse
- Schoggimousse
- Kürbis Muffins (saisonal)
- Vermicelles mit Meringue und Rahm (saisonal)
- Zitronenquarkcrème
- Brownies
- Fruchtsalat
- Erdbeeren mit Rahm (saisonal)
- Panna Cotta

Für jedes weitere Dessert CHF 4.- Aufschlag.

*Mitgebrachte Hochzeitstorten werden Gratis bei uns gekühlt und es wird keine Gebühr verrechnet.



Kinderkarte

Menükarte Hauptgang Kinder:

5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 14.-
2 Wienerli mit Kartoffelgratin	CHF 10.-
Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 8.-

Weitere Kindermenüs auf Anfrage

Preise Menüvorschläge und Apéro:

Ab 3-6 Jahre	wird $\frac{1}{4}$ des Preises verrechnet
Ab 7-12 Jahre	wird $\frac{1}{2}$ des Preises verrechnet
Ab 12 Jahre Preis Erwachsene	wird der Ganze Preis verrechnet



Getränkekarte

Wasser/Softgetränke :

- Rivella rot, Cola, Cola Zero, Ice-Tea, Sprite, Orangina, (5dl) CHF 4.-
- Mineralwasser, Wasser ohne Kohlensäure (1,5 Liter) CHF 7.-
- Süssgetränke; Coca Cola, Rivella rot, Ice Tea (1,5 Liter) CHF 8.-
- Süssmost (3dl, saisonal) CHF 4.-
- Orangensaft (1 dl) CHF 2.-

Bier:

- Buechibärger Bier (50cl) CHF 7.-
- Quöllfrisch Bier (33cl) CHF 4.50.-
- Birra Moretti (33cl) CHF 6.-

Rotwein:

- Leonardo da Vinci (75cl) CHF 29.-
- Primitivo Salento IGT EW (75cl) CHF 27.-

Weisswein:

- Cuvée Louis-Bernard AOC Valais (75cl) CHF 28.-
- Chasselas de Satigny (50cl) CHF 19.-
- Luins AOC La Cote (50cl) CHF 18.-
- Moscato d'Asti DOCG Bel Piano (75cl) CHF 26.-
- Weisswein gespritzt süss/sauer CHF 7.-

Spirituosen:

- Grappa Berta Elisi (2cl) CHF 8.-
Weitere Spirituosen auf Anfrage

Warme Getränke:

- Pfefferminztee, Schwarztee, Früchtetee CHF 3.60

Kaffee:

- Kaffe Crème / Espresso (Oetterli Kaffee) CHF 4.20
- Ristretto CHF 4.-
- Cappuccino CHF 4.80
- Latte Macchiato CHF 4.80