

2023

Menüvorschläge und Getränkekarte



**Silvia und Kurt
Neuenschwander**

Aerbolligen

4944 Auswil

Tel. 062 965 14 76

s.k.neuenschwander@bluewin.ch

www.bauernhof-gastronomie.ch

Apero

Hochzeitsapero

Käseplatten: diverse Weich-,Halbhart-, Hartkäse garniert mit verschiedenen Früchten

Fleischplatten: Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Schinken, Braten, Aufschnitt ausgarniert mit Tomaten, Gurken, Spargeln, Eiern usw.

Gemüse Dipp: verschiedene Gemüse mit feinen Saucen

Zopf und Brot: Zopf und diverse Brotsorten, Mütschli Fr. 16.00

+ kl. Schinkengipfeli, kl. Chäschüechli, kl. Pizzen Fr. 19.50

heisser Beinschinken

mit Brot und Zopf, dazu diverse Beilagen Fr. 12.00

+ Kartoffelsalat und Grüner Salat (nur zum Aperero) Fr. 15.00

kleine Aperero

Hobelkäse, Brot, Zopf Fr. 7.00

kleine belegte Brötli (Schinken, Salami, Käse, Thon, Eier usw.) Fr. 7.50

Schinkengipfeli, Käseküchli, Pizza Fr. 7.50

Chips, Nüssli, Brot und Speckbrot, Zopf Fr. 7.00

Chips und Nüssli Fr. 1.50



Brunch

Brot und Zopf aus dem Ofen
Butter, Konfitüre
Joghurt
Birchermüesli
Käse, verschiedene Sorten
Rösti
Spiegeleier
heisse Hamme

kalte Milch
kalter Tee
Orangensaft
Milchkaffee

Fr. 35.00

+ mit Fleischplatte dazu (kalter Braten, Aufschnitt, Salami,
Trockenfleisch)

Fr. 38.50

Den Brunch bieten wir Ihnen ab 30 Erwachsenen an.



Suppen

Suppen

Flädli

Gemüse Boullion

Kürbiscreme (Herbst)

Steinpilz

Fr. 5.50



Menüvorschläge

Salatbuffet mit Beinschinken

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten

Brot und Zopf

heisser Beinschinken

Fr. 23.00

+ mit Kartoffelgratin

Fr. 26.00

Salatbuffet mit Steak

Kleines Salatbuffet

Brot und Zopf

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüse

Pommes Frites

Fr. 26.50

Salatbuffet mit Poulet-Brust und Steak

kleines Salatbuffet

Brot und Zopf

Poulet-Brust und Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüse

Pommes Frites

Fr. 27.50

Rahmschnitzel

kleines Salatbuffet

Brot und Zopf

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce

Gemüse

Nüdeli und Pommes Frites

Fr. 26.50



Menüvorschläge

Schnitzel paniert

kleines Salatbuffet
Brot und Zopf
panierte Plätzli (Schwein)
Gemüse
Pommes Frites

Fr. 26.50

Hackbraten

Kleines Salatbuffet
Brot und Zopf
Hackbraten
Rotwein und Pilzsauce
Gemüse
Knöpfli und Pommes Frites

Fr. 26.50

Braten

kleines Salatbuffet
Brot und Zopf
Rinds- und Schweinsbraten
Rotwein- und Pilzsauce
Gemüse
Knöpfli und Pommes Frites

Fr. 27.50

Filet

kleines Salatbuffet
Brot und Zopf
Schweins- und Rindsfilet
an Pilzrahmsauce
Gemüse
Nüdeli und Pommes Frites

Fr. 35.50



Menüvorschläge

Cordon bleu

kleines Salatbuffet
Brot und Zopf
Cordon bleu
Gemüse
Pommes Frites

Fr. 28.00

Grillplatte gross

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten
Brot und Zopf
Grillplatte (Schweins-, Ross-, Rind-, Lamm-, Pouletfleisch, kleine Grillwurstli und Fisch)
verschiedene Saucen
Pommes Frites und Kartoffelgratin

Fr. 35.50

Grillplatte klein

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten
Brot und Zopf
Grillplatte (Schweins-, Rind-, Pouletfleisch, kleine Grillwurstli und Lachs)
verschiedene Saucen
Pommes Frites

Fr. 31.50

Die Menüs sind ab Buffet "ässe bis gnueg"

Herkunft Fleisch:

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Poulet: Schweiz
Lamm: Irland
Pferd: Spanien
Lachs: Färöer-Inseln

Allergien:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir sie gerne.



Dessert

Dessertbuffet Gross (ab 20 Personen)

verschiedene Torten
verschiedene Cremes
Tiramisu
Meringues, Glace und Fruchtsalat
Brezeli

Fr. 16.00

+ Vacherin

Fr. 18.50

Dessertbuffet Klein 1

Fruchtsalat
gebrannte Creme
Meringues, Glace, Rahm und Brezeli

Fr. 13.50

kleines Dessertbuffet 2

Glace
heisse Schoggi
heisse -Beeren
Rahm und Brezeli

Fr. 13.50

Meringues Glace

Meringues Glace, Rahm
Brezeli

Fr. 11.00

Fruchtsalat

Fruchtsalat und Glace
Rahm und Brezeli

Fr. 11.00

Torte

Torte , Glace , Rahm , Brezeli

Fr. 10.50



Getränke

Mineral

Mineral, Coca Cola, Rivella, Eistee, Schnitz Wasser,	1.5 Liter	Fr.	8.00
Apfel Wasser, Red Line,	oder		
	50cl	Fr.	4.00
Orangenjus	1 Liter	Fr.	6.00

Bier

Feldschlösschen	50 cl	Fr.	5.00
Feldschlösschen	33 cl	Fr.	4.00
alkoholfreies Bier	33 cl	Fr.	4.00
Eve (Grapefruit, Litchi)	33 cl	Fr.	4.00
Radler	33 cl	Fr.	4.00
Apenzeller Bügel, Quöllfrisch	33 cl	Fr.	4.50
Most Naturtrüb mit Alkohol	50 cl	Fr.	5.00
Most Naturtrüb Alkoholfrei	50 cl	Fr.	5.00

Kaffee

Kaffee creme		Fr.	3.50
Kaffee fertig, Zwetschgen, Pflümüli		Fr.	4.50
Huskafi mit Rahm		Fr.	5.00
Schümüli-Pflümüli		Fr.	5.00
Kafi Baileys		Fr.	5.00
Cappuccino, Macciato		Fr.	4.00

Tee

Schwarz-, Pfeffermünz- und Hagebuttentee		Fr.	2.50
--	--	-----	------

Spirituosen

La Vielle Prune	4 cl	Fr.	6.50
La Vielle Poire	4 cl	Fr.	6.50
Baileys	4 cl	Fr.	6.50
Williams	4 cl	Fr.	6.50
Williamine	4 cl	Fr.	6.50
Grappa	4 cl	Fr.	6.50
Appenzeller	4 cl	Fr.	6.50
Honig Chrüter	4 cl	Fr.	6.50



Wein

Rot

Schweiz

Pinot Noir (Wallis):

Traubensorte: Pinot Noir

Bouquet: würzig, fruchtig, edel

Gaumen: Kräftig, feurig, fein und samtig

75 cl Fr. 29.50

Maienfelder Graubünden:

Traubensorte: Pinot Noir

Bouquet: fruchtig, kräftig

Gaumen: trockener Abgang

75 cl Fr. 30.50

Piacere Waadt:

Traubensorte: Gamay, Gamaret, Garanoir

Bouquet: fruchtig, Holznote

Gaumen : Harmonische, seidene Struktur

75 cl Fr. 28.00

Hallau (Graf von Spiegelberg) Schaffhausen:

Traubensorte: Pinot Noir

Bouquet: mild, fruchtig

Gaumen: vollmundig

50 cl Fr. 16.00



Weiss

Schweiz

Johannisberg (Wallis):

Traubensorte: Sylvaner

Bouquet: kräftig, typischer Johannisberg

Gaumen: Rassig 75 cl Fr. 29.50

Cuvée blanche (Wallis):

Traubensorte: klassische Rebsorten

Bouquet: frisch, leicht

Gaumen: Leicht spritzig und ein wenig süsslich 75 cl Fr. 30.50

Luins (Waadt):

Traubensorte: Chasselas

Bouquet: fruchtig, gut entfaltet

Gaumen: köstlich 50 cl Fr. 16.00

