



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage. Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Menubestellung

Unsere Menu- und Apéropreise sind ab 10 erwachsenen Personen, pro Person und für ein einheitliches Menu berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Bestellung bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Anlässe im kleineren Rahmen verweisen wir gerne auf unser Freitagsmenu, welches auf unserer Homepage zu finden ist (unter Öffnungszeiten / Freitagsmenu).

Die Bankett- oder Apéro riche-Vorschläge sollen ein Wegweiser sein und Ihnen helfen, ein Festessen nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Da wir Wert auf hausgemachte, frische Produkte legen, verzichten wir auf eine lange Auflistung von Vorschlägen. Auf Anregungen und individuelle Wünsche betreffend Menugestaltung, Tischformation und Raum gehen wir gerne ein und besprechen diese bei einem persönlichen Gespräch. Um Ihren Anlass in Ruhe zu besprechen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Personenzahl

Unsere Vorbereitungen werden auf Grund der von Ihnen gemeldeten Personenzahl ausgeführt. Die 24 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsbasis. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste und nicht konsumierte Speisen.

Kinder

Die Menukosten für unsere kleinen Gäste berechnen wir nach Aufwand.

Tischdekoration

Eine einfache Tischdekoration stellen wir jeweils bereit. Für spezielle Anlässe und Wünsche beauftragen wir gerne einen Floristen oder Sie dürfen Ihre Wunschdekoration selber mitbringen.

Wein

Wir haben eine kleine aber feine Weinkarte zusammengestellt, die wir Ihnen gerne abgeben. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir für Bereitstellung, Service und Reinigung der Gläser ein Zapfgengeld von Fr. 25.- pro 70/75cl-Flasche.

Torten

Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir Fr. 5.- für Gedeck und Service, sofern diese ein Dessert von uns ersetzen.

Öffnungszeiten

Für reservierte Anlässe haben wir bis 24 Uhr geöffnet. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir ab 0:30 Uhr pro angebrochene Stunde Fr. 130.00 in Rechnung stellen.

Preise

Unsere Preise verstehen sich pro Person und sind Nettopreise, die Mehrwertsteuer ist enthalten. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bezahlung

Wir bevorzugen Barzahlung, EC-direct oder Rechnung mit Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 8 Tagen.

Haustiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass in unserem Gasthaus Haustiere nicht erwünscht sind.



MENU-VORSCHLÄGE BANKETT

ZUM APÉRO

Speckzopf hausgemacht	Fr.	2.50
Chips und Salzgebäck	Fr.	1.50
Hausgemachtes Baguette garniert mit Eiermasse von den Weidehühnern	Fr.	3.00
Hausgemachte Gemüseknusperli an rassiger Sauce	Fr.	3.00
Hausgemachte Speckküchlein mit Käse	Fr.	3.00
Gemügestäbchen mit verschiedenen Saucen	Fr.	2.50
Speckpflaumen, wie man sie kennt und mag	Fr.	2.00
Pikante Hackfleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch	Fr.	2.50

SALATE UND MEHR

Bunter Blattsalat garniert mit Kernen	Fr.	7.50
Bunter Blattsalat garniert mit Eiern von unseren Weidehühnern, Kernen und Sprossen	Fr.	9.00
Zweifarbiger Karottensalat garniert	Fr.	9.00
Gemischter Salat nach saisonalem Angebot	Fr.	10.50
Gemischter Salat mit einer hausgemachten, herzhaften Gemüsequiche	Fr.	14.50
Hausgemachtes Minipastetli gefüllt mit Pilzragout und einem Salatbouquet	Fr.	14.50

SUPPEN

Rüebli-suppe mit Rahmhaube und einem Hauch Curry	Fr.	10.50
Kräftige Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr.	8.50
Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl	Fr.	10.50
Spritziges Weissweinsüppchen mit hausgemachten Brotchips, serviert im Weckglas	Fr.	9.50
Süsskartoffelsuppe mit Rahmhaube aus Süsskartoffeln aus eigenem Anbau	Fr.	10.50



HAUPTSPEISEN

Rindspfeffer mit Herbstbeilagen

Rindspfeffer aus Fleisch von Werd , dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni

Fr. 35.00

Cordon bleu im Knuspermantel

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Buureschinke und Käse, dazu hausgemachte Pommes frites und Buttergemüse

Fr. 33.00

Hackbraten Bauernhof

Hackbraten aus gemischtem Hackfleisch nach Art des Hauses an Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelstock und Buttergemüse

Fr. 29.00

Roastbeef an Sauce bernaïse

Roastbeef am Stück rosa gebraten an Sauce bernaïse, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse

Fr. 43.00

Rindsfilet an Cognacrahmsauce

Rindsfilet am Stück rosa gebraten an Cognacrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli und Buttergemüse

Fr. 48.00

Aargauerbraten an Rotweinjus

Aargauerbraten vom Schweinsnierstück an kräftigem Rotweinjus, dazu Kartoffelstock und Buttergemüse

Fr. 32.00

Kalbsragout

sorgfältig geschmortes Kalbsvoressen an sämiger Sauce, dazu Kartoffelstock und Buttergemüse

Fr. 34.00

Suure Mocke

in Rotwein und Kräuteressig gebeizte Rindsschulter, dazu Kartoffelstock und Rotkraut und Marroni

Fr. 35.00

Kalbsbraten

sorgfältig gegarter Kalbshalsbraten, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse

Fr. 34.00

Beilagen

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Beilagen: Kartoffelstock, Lunkhetti (Teigwaren), Gratin dauphinois, Spätzli, Pommes Frites



DESSERTS

Zwetschgencappuccino – fruchtiges Zwetschgenmus garniert mit Crème Natur	Fr.	8.50
Caramelköpflì – der Klassiker im Weckglas serviert	Fr.	8.50
Süssmostcreme mit einem hausgemachten Gebäck	Fr.	8.50
Gebrannte Creme garniert mit Rahm	Fr.	8.50
Desserttrio – Süssmostcreme im Weckglas, dazu ein hausgemachtes Gebäck und ein luftiges Schoggischümli begleitet von Mousse au Chocolat	Fr.	13.50
Heissi Liebi: hausgemachte Glacé mit heissen Beeren	Fr.	9.50
Buurehoflade-Meringues mit Glacé und Rahm	Fr.	11.00
Hausgemachte Vanilleglace auf Rotweinzwetschgen	Fr.	9.50
Dessertbuffet bestehend aus fünf Komponenten	Fr.	12.50
Dessertbuffet bestehend aus sechs Komponenten	Fr.	15.00

GASTGESCHENKE

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Geschenk aus unserem Hofladen überraschen?
Ob Schoggischümli, Gebrannte Mandeln, Konfitüren ... wir beraten Sie gerne.

vegetarische Varianten auf Anfrage
Fleischherkunft: Schweiz
die Preise gelten pro Person und für Bankette ab 10 erwachsenen Personen
Preise inkl. MWST
Preisänderungen vorbehalten

GASTHAUS ZUM BAUERNHOF
Familie Hagenbuch