

Wir freuen uns über Ihr Interesse, welches Sie unserem Lokal entgegenbringen.

Aus organisatorischen Gründen möchten wir Sie gerne auf Folgendes aufmerksam machen:

- » Fleischdeklaration: ab Hof und Metzgerei Volkart, Windlach (alles CH-Fleisch) – Ausnahmen deklariert.
- » Wenn keine andere Beilage ausgewählt wird, verrechnen wir für das Brot Fr. 1.00/Pers.
- » Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.
- » Wir bitten Sie uns die Wahl des Menüs eine Woche vorher bekannt zu geben. Die definitive Personenzahl müssen Sie uns spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass mitteilen. Diese Personenanzahl wird dann auch in Rechnung gestellt.
- » Desserts und andere Speisen können bei uns nicht mitgebracht werden – Ausnahmen nach Absprache (zum Beispiel eine Geburtstagstorte).
- » Weine können bei uns auch nicht mitgebracht werden. Gerne geben wir Ihnen unsere reichhaltige Weinliste ab.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



**Geniessen Sie die Zeit und
lassen Sie sich von uns verwöhnen!**



Öffnungszeiten

Mittwoch 9–14 Uhr und 17–23 Uhr

Sonntag 9–18 Uhr

Jeden letzten Sonntag im Monat geschlossen.

Gesellschaften ab 15 Personen
sind nach Absprache auch an
anderen Tagen willkommen.



**Besenbeiz
auf dem Bauernhof**

**Besenbeiz Eichhof
Familie Albrecht
Eichhof 1
8164 Bachs**

**Tel: 044 858 24 01
info@besenbeiz-eichhof.ch
www.besenbeiz-eichhof.ch**

Unser Angebot

Geschätzte Gäste,

gerne möchten wir Ihnen unser Angebot für Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe vorlegen.

Diese Gerichte servieren wir Ihnen **ab 15 Personen bei einheitlicher Menuwahl** auf Vorbestellung. Wir verwöhnen Sie gerne mit möglichst viel Hausgemachtem und legen Wert auf Hofeigenes (Früchte, Gemüse, Fleisch).

Wenn Sie es wünschen, sind wir gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menus behilflich.

Brunch

Käse-, Fleischplatten, Eier, div. Omeletten, div. Konfitüren, Honig, Butter, Bauernbrot, Butterzopf, Rösti, Corn Flakes, Bircher Müsli, Milch, Kaffee, Tee, Orangensaft und Süssmost

40.00

Apéro

Knoblibrot
Dip-Gemüse (mit 2 Saucen)
Apéro Snacks

7.50
6.00
3.00

Vorspeisen

Grüner Salat
Gemischter Salat
Nüsslisalat mit Ei
 ohne Ei
Salatbuffet (6 verschiedene Salate)
Geräuchte Bio Bachser-Forelle auf Blattsalat

8.00
10.00
12.00
10.00
10.00
16.00

Suppen

Diverse Suppen nach Saison

auf Anfrage

Hauptgerichte aus der Pfanne

Rinds-Geschnetzeltes Zürcher Art	23.00
Saftplätzli mit Speck und Zwiebelringe	23.00
Rahmschnitzel mit Champignons	23.00
Rinds-Braten	22.00
Schweins-Braten	18.00
Hausgemachter Hackbraten	20.00
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce ohne Zwiebelsauce	11.00 10.00
Heisser Bauernschinken	14.00
Heisser Fleischkäse	10.00
Entrecôte mit Kräuterbutter mit Grünpeffersauce	32.00 34.00
Rinds-Hohlrückensteak mit Kräuterbutter mit Cognacrahmsauce	32.00 34.00

Hauptgerichte vom Grill

Grill-Buffet mit verschiedenen Fleischsorten	29.00
Schweinshalssteak	15.00
Bratwurst	8.00
Cervelat	6.00
Hamburger	6.00
Hamburger im Brötli	8.00

Vegetarische Gerichte

Plätzli gefüllt mit Spinat/Käse	15.00
Andere Kreationen	auf Anfrage

Beilagen

Reis, Polenta, Nudeln	je	5.50
Salzkartoffeln, Spätzli, Baked Potato (mit diversen Saucen)	je	6.00
Kartoffelsalat		6.50
Bratkartoffeln, Country Cuts, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rösti	je	7.00
Gemüse nach Saison		7.00

Fondue

Käsefondue mit Brot	26.00
---------------------	-------

Fondue Chinoise - 300 g pro Pers.

Mit Frischfleisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Essiggemüse, sterilisierte Früchte, div. Saucen	48.00
---	-------

Raclette

Raclettekäse Gschwelti, Essiggemüse, sterilisierte Früchte	28.00
--	-------

Desserts

Diverse Fruchtwähen (pro Stk.)	5.00
Glace (pro Kugel)	4.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistache	4.00
Sorbet (pro Kugel)	4.00
Zwetschge, Williams, Zitrone, Himbeere	4.00
Caramelköpfli	6.00
Fruchtsalat	7.00
Schokoladenmousse	7.00
Rahm	1.00
Kuchen (pro Stk.)	4.00
Torte (pro Stk.)	5.00
Käseplatte (pro Pers.)	9.00

