



Genuss-Angebot *für Ihren Anlass*

Buchbar ab 15 Personen

Apéro

8.00 bis 40.00

Speckerli (gebackene Brotstückli mit Speck umwickelt)
Chäschüechli, Flammkuchen
Fleischplatten, Käseplatten
Bauernbrot und Zopf
Gemüsedips mit Saison-Saucen
Früchtewähen nach Saison
Apfeljalousien
Beeren und Obst nach Saison, Dörrfrüchte
Grilladen

Früchte-Bowle nach Saison

mit Alkohol

9.00

ohne Alkohol

7.00

ZMORGE

Sonnenaufgangsfrühstück

12.00

Milch, Kaffee, Tee, Süssmost, Butter, Konfi, Käse, Joghurt, Müesli, Bauernbrot und Zopf
Von Monat Mai bis Monat September, je nach Sonnenaufgang von 5.30 Uhr bis 8.00 Uhr steht Ihnen der Frühstückstisch für eine Stunde zur Verfügung.

Frühstück

14.00

Milch, Kaffee, Tee, Süssmost, Butter, Konfi, Käse, Joghurt, Müesli, Bauernbrot und Zopf

Brunch-Buffer*

26.00

Verschiedene Brote, Zopf, Käseplatten, Fleischplatten, Gemüsedips, Joghurt, Müesli, Flocken, Butter, Konfi, Honig, Milch, Kaffee, Tee, Ovomaltine, Süssmost, diverse Sirupe, Früchtewähen mit Schlagrahm, einige Überraschungen

Grosses Brunch-Buffer*

33.00

Analog zum Brunch-Buffer jedoch mit Rösti, Spiegeleier, Speck und heissem Fleischkäse

*Die Brunch-Buffers sind **ab 40 Personen** buchbar und stehen Ihnen während 3 Stunden zur Verfügung.
Beginn zwischen 9 und 11 Uhr möglich



ZVIERI

Kaffee und Kuchen	10.00
Saisonale Früchtewähe mit Kaffee	
Bauernplatte	20.00
Geräuchertes (Speck, Bauernschüblig, Mostbröckli), Schinken und Fleischkäse, garniert mit verschiedenen saisonalen Zutaten, einer Auswahl an Käse, dazu hausgemachtes Bauernbrot	
Bauernplatte mit Früchtewähe	24.50
Bauernplatte mit Salat	27.00

ZMITTAG / ZNACHT

Grillspiess 1	54.00
Nach Belieben können Sie und Ihre Gäste von einem reichhaltigen Buffet eigene Grillspiesse zusammenstellen und gemeinsamen Grillspass erleben!	
Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, verschiedene Wurstwaren (Bratwurst, Cervelat, Schüblig), Grillgemüse, Grillsaucen, saisonales Salat-Buffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, hausgemachtes Bauernbrot, dazu Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln. Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues	
Grillspiess 2	67.00
Grillspiess 1 dazu saisonales Dessert-Buffet mit Früchtewähe, Schlagrahm, Meringues, Tiramisu, Panna Cotta und weitere süsse Überraschungen	
Bauern-Buffer	60.00 bis 74.00
Suppe, saisonales Salat-Buffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, Käseplatte, kalte Fleischplatte, Fleischvariationen vom Grill, Kartoffelgratin, Teigwaren*, Gschwellti und verschiedene Leckereien Saisonales Dessert-Buffet mit Früchtewähe, Schlagrahm, Meringues, Tiramisu, Panna Cotta und weitere süsse Überraschungen	



Menü 1	17.00
Saisonales Salat-Bufferet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, hausgemachtes Bauernbrot, Kalbsbratwurst dazu Rösti	23.00
Menü 2	28.50
Saisonales Salat-Bufferet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, Kartoffelgratin und Teigwaren* Heisser Ofen-Fleischkäse Schinken anstelle von Fleischkäse Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues	31.00
Menü 3	30.00
Saisonales Salat-Bufferet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, Kartoffelgratin und Teigwaren* Grillwürste Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues	
Menü 4	37.00
Saisonales Salat-Bufferet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, Kartoffelgratin und Teigwaren* Steak vom Grill Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues	
Menü 5	58.00
Saisonales Salat-Bufferet mit verschiedenen Zutaten und Saucen, Kartoffelgratin und Teigwaren* Fleischvariationen vom Grill Saisonales Dessert-Bufferet mit Früchtewähe, Schlagrahm, Meringues, Tiramisu, Panna Cotta und weitere süsse Überraschungen	
Raclette	31.00
Raclettekäse, Speck, Gschwellti, verschiedene Zutaten Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues	

*Pommes-Frites als zusätzliche Beilage auf Wunsch erhältlich, + 4.00/Person



ZTRINKE

Weissweine, Rosé

Türmli-Wy (Müller Thurgau), weiss und rosé	5 dl	16.00
Türmli-Wy (Müller Thurgau), weiss	7,5 dl	25.00
Rutishauser Herbstgold, weiss	5 dl	16.00
Rutishauser Bodensee Cuvée, weiss	7,5 dl	27.00

Rotweine

Türmli-Wy (Blauburgunder)	5 dl	16.00
Türmli-Wy (Blauburgunder)	7,5 dl	25.00
Türmli-Wy Cuvée Margareta	5 dl	16.00
Türmli-Wy Cuvée Margareta	7,5 dl	28.00
Türmli-Wy Cabernet Dorsa	7,5 dl	30.00
Rutishauser Herbstgold	5 dl	16.00
Rutishauser Bodensee Cuvée	7,5 dl	32.00

Sekt

Apfelsekt «Apfeltraum vom Feierlenhof»	7,5 dl	20.00
Tröpfel (alkoholfrei)	7,5 dl	23.00

Verschiedenes

Mineralwasser (PET-Flasche)	1,5 l	8.00
Mineralwasser (Glasflasche)	1,0 l	8.00
Cola, Rivella, Citro (PET-Flasche)	1,5 l	8.00
Feierlenhof-Süssmost (Krug)	2,0 l	7.50
Möhl Saft Bügelflasche (mit oder ohne Alkohol)	5 dl	4.50
Bier «Quöllfrisch»	3,3 dl	3.50
Kaffee, Tee		3.50



KONDITIONEN

Zapfengeld

Auf dem Feierlenhof leben wir «vom Hof und aus der Region». Und damit gehören der Türmli-Wy aus Götighofen sowie der Bodensee Cuvée und der Herbstgold von Rutishauser in unseren Weinkeller. Doch gerne servieren wir Ihnen den selbst mitgebrachten Wein für ein Zapfengeld von 20.00 pro Flasche.

Darin enthalten sind Gläser, Abwasch, Aufwand und die Entsorgung des Leergutes.

Stornierung

Es kann vorkommen, dass eine Reservation storniert werden muss.

Wir bitten Sie, uns dies 2 Monate vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir folgende Annullationsgebühren:

60 bis 31 Tage vor dem Anlass: 50% der reservierten Leistungen

30 bis 7 Tage vor dem Anlass: 75% der reservierten Leistungen

6 bis 2 Tage vor dem Anlass: 90% der reservierten Leistungen

Unter 48 h vor dem Anlass: 100% der reservierten Leistungen

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken pro Person, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Sie können unsere Angebote ab einer Mindestanzahl von 15 Personen buchen.

Es wird keine Raummiete verlangt.

Gültigkeit der Preisliste: 01.01.2025 – 31.12.2025

Kinder bis 2 Jahre: Kostenlos

Kinder von 3–6 Jahre: 2.00 pro Altersjahr

Kinder von 7–11 Jahre: 8.00 Ermässigung

Kinder ab 12 Jahre: Vollpreis

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen!

Ihre Generationengemeinschaft Barth