



Genuss-Angebot für Ihren Anlass

APÉRO buchbar ab 15 Personen

Apéro

Speckerli (gebackene Brotstückli mit Speck umwickelt)
Chäs-Chuechli, Flammkuchen
Fleischplatten, Käseplatten
Bauernbrot und Zopf
Saisonale Gemüse-Sticks mit Dip-Saucen
Früchtewähen nach Saison
Apfeljalousien
Beeren und Obst nach Saison, Dörrfrüchte
Grilladen

8.00 bis 40.00

Früchte-Bowle nach Saison

ohne Alkohol

8.50

ZVIERI Buchbar ab 15 Personen

Kaffee und Kuchen

Saisonale Früchtewähe und Cakes mit Kaffee

10.50

Bauernplatte

Kalte Fleischplatte garniert mit verschiedenen saisonalen Zutaten, einer Auswahl an Käse, dazu hausgemachtes Bauernbrot

20.00

Bauernplatte mit Früchtewähe

Bauernplatte mit Salat

24.50

27.00



ZMORGE buchbar ab 15 Personen

Frühstück

14.00

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

BRUNCH buchbar ab 40 Personen

Die Brunch-Buffets stehen Ihnen während 3 Stunden zur Verfügung. Beginn zwischen 9 und 11 Uhr möglich.

Brunch-Buffet

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-Buffet

34.00

Die Vielfalt vom Brunch-Buffet

angerichtet zusätzlich mit Rösti, Spiegeleier, Speck und heissem Fleischkäse



ZMITTAG /ZNACHT buchbar ab 15 Personen

Wander-Menü

Saisonales Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salatkreationen und Rosmarin-Ofenkartoffeln,
dazu heißer Ofen-Fleischkäse **28.00**
Schinken anstelle von Fleischkäse **30.00**
Dessert: saisonale Früchtewähre mit Schlagrahm und Meringues

Menü 1 17.00

Saisonales Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salatkreationen,
hausgemachtes Bauernbrot,
Kalbsbratwurst
Zusätzlich dazu Rösti **24.00**

Menü 2 32.00

Saisonales Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salatkreationen,
Kartoffelgratin und Teigwaren
Grillwürste
Dessert: saisonale Früchtewähre mit Schlagrahm und Meringues

ZMITTAG /ZNACHT buchbar ab 30 Personen

Grillspiess 1 54.00

Nach Belieben können Sie und Ihre Gäste von einem reichhaltigen Buffet eigene Grillspiesse zusammenstellen und gemeinsamen Grillpass erleben! *Pommes-Frites als zusätzliche Beilage auf Wunsch erhältlich, + 6.00/Person
Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, verschiedene Wurstwaren (Bratwurst, Cervelat, Schübling),
Grillgemüse, Grillsaucen, saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen,
hausgemachtes Bauernbrot, dazu Kartoffelgratin oder Rosmarin-Ofenkartoffeln*
Dessert: saisonale Früchtewähre mit Schlagrahm und Meringues

Grillspiess 2 67.00

Wie Grillspiess 1 und dazu saisonales Dessert-Buffet mit 4 bis 5 verschiedenen Dessertkreationen

Grill-Buffet 58.00

Saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen,
Kartoffelgratin und Teigwaren*
Fleischvariationen vom Grill: Schweinefleisch, Poulet, verschiedene Wurstwaren
(Bratwurst, Cervelat, Schübling), Kalbs-Spareribs
saisonales Dessert-Buffet mit 4 bis 5 verschiedenen Dessertkreationen
dazu saisonales Grillgemüse **61.00**



ZTRINKE

Weissweine, Rosé

| | | |
|--|--------|-------|
| Türmli-Wy (Müller Thurgau), weiss und rosé | 5 dl | 16.00 |
| Türmli-Wy (Müller Thurgau), weiss | 7,5 dl | 25.00 |
| Türmli-Wy Federweiss | 5 dl | 16.00 |
| Zahnd (Chardonnay) weiss | 5 dl | 21.00 |
| Zahnd (Johanniter), weiss | 7,5 dl | 30.00 |

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 | 5 dl | 16.00 |
| Türmli-Wy Cabernet Dorsa | 7,5 dl | 30.00 |

Sekt

| | | |
|--|--------|-------|
| Apfelsekt «Apfeltraum vom Feierlenhof» | 7,5 dl | 20.00 |
|--|--------|-------|

Spritzig alkoholfrei

| | | |
|----------------------------------|--------|-------|
| Tröpfel | 7,5 dl | 23.00 |
| Zahnd Rote Perle, Traubenschorle | 5 dl | 13.00 |

Verschiedenes

| | | |
|--|--------|------|
| Mineralwasser (PET-Flasche) | 1,5 l | 8.00 |
| Cola, Cola Zero, Rivella, Citro (PET-Flasche) | 1,5 l | 8.00 |
| Feierlenhof-Süssmost (im Krug) | 2,0 l | 7.50 |
| Möhl Saft Bügelflasche (mit oder ohne Alkohol) | 5 dl | 4.50 |
| Bier «Quöllfrisch» | 3,3 dl | 3.50 |
| Panaché «Quöllfrisch» | 3,3 dl | 3.50 |
| Bier alkoholfrei «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 die erlesenen Weine von Zahnd aus Amlikon 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 Annulationsgebühren:

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.

Gültigkeit der Preisliste: 01.01.2026 – 31.12.2026

Kinder bis 2 Jahre: Kostenlos

Kinder von 3–6 Jahre: 3.00 pro Altersjahr

Kinder von 7–11 Jahre: 8.00 Ermässigung

Kinder ab 12 Jahre: Vollpreis

Zusatzkosten

Bereitstellen der Infrastruktur und Bestuhlung der Bauernscheune

Pauschal CHF 100.00

Bereitstellen der Infrastruktur und Bestuhlung unter den Kirschbäumen (ab 30 Personen)

Pauschal CHF 50.00

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

Ihre Generationengemeinschaft Barth