



# Genuss-Angebot *für Ihren Anlass*

APÉRO buchbar ab 15 Personen

## **Apéro**

**8.00 bis 40.00**

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

## **Früchte-Bowle nach Saison**

ohne Alkohol

**8.50**

ZVIERI buchbar ab 15 Personen

## **Kaffee und Kuchen**

**10.50**

Saisonale Früchtewähe und Cakes mit Kaffee

## **Bauernplatte**

**20.00**

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

## **Bauernplatte mit Früchtewähe**

**24.50**

## **Bauernplatte mit Salat**

**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-Bufferfs stehen Ihnen während 3 Stunden zur Verfügung. Beginn zwischen 9 und 11 Uhr möglich.

**Brunch-Bufferf**

**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-Bufferf**

**34.00**

Die Vielfalt vom Brunch-Bufferf  
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 Früchtewähe 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 Früchtewähe 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 Grillspass erleben! \*Pommes-Frites als zusätzliche Beilage auf Wunsch erhältlich, + 6.00/Person

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, verschiedene Wurstwaren (Bratwurst, Cervelat, Schübli),  
Grillgemüse, Grillsaucen, saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen,  
hausgemachtes Bauernbrot, dazu Kartoffelgratin oder Rosmarin-Ofenkartoffeln\*  
Dessert: saisonale Früchtewähe mit Schlagrahm und Meringues

### **Grillspiess 2** **67.00**

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

### **Grill-Buffer** **58.00**

Saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Zutaten und Saucen,  
Kartoffelgratin und Teigwaren\*  
Fleischvariationen vom Grill: Schweinefleisch, Poulet, verschiedene Wurstwaren  
(Bratwurst, Cervelat, Schübli), Kalbs-Spareribs  
saisonales Dessert-Buffer 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 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.

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