

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 Menus 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!**



Besenbeiz
auf dem Bauernhof

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 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, Röstli, Corn Flakes, Birchermüsli, Milch, Kaffee, Tee, Orangensaft und Süssmost 40.00

Apéro

Knoblibrot 7.50
Dip-Gemüse (mit 2 Saucen) 6.00
Apéro Snacks 3.00

Vorspeisen

Grüner Salat 8.00
Gemischter Salat 10.00
Nüsslisalat mit Ei 12.00
ohne Ei 10.00
Salatbuffet (6 verschiedene Salate) 10.00
Geräuchte Bio Bachser-Forelle auf Blattsalat 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 11.00
ohne Zwiebelsauce 10.00
Heisser Bauernschinken 14.00
Heisser Fleischkäse 10.00
Entrecôte mit Kräuterbutter 32.00
mit Grünpfeffersauce 34.00
Rinds-Hohrückensteak mit Kräuterbutter 32.00
mit Cognacrahmsauce 34.00

Hauptgerichte vom Grill

Grill-Buffer mit verschiedenen Fleischsorten 29.00
Schweinschalssteak 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, Röstli 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)
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistache 4.00
Sorbet (pro Kugel)
Zwetschge, Williams, Zitrone, Himbeere 4.00
Caramelköpfler 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

