

Biohof Mittagessen

Dienstag – Freitag
12:00 – 14:00

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit täglich wechselnden Menüs aus biologischen, regionalen und saisonalen Produkten



inkl. Salat oder Suppe












Das aktuelle Menü finden Sie unter:



#biohofzug
www.biohofzug.ch



Angebotskarte Biohof Café/Bistro

Kaffee und Milch

	Kaffee		4.50
	Espresso		4.50
	Espresso doppio		6.00
	Cappuccino		5.00
	Milchkaffee		5.00
	Latte Macchiato		5.50
	Caffè freddo		6.00
	Kafi Schnaps Zwetschgen Träsch Kirsch		6.50
	Babyccino für die Kleinen		1.00
	Milch kalt warm	2dl	3.00
Konv.	Ovomaltine kalt warm		5.00
	Schoggi kalt warm		5.00






Milchgetränke sind auf Wunsch auch mit Hafermilch erhältlich

Tee

Bio	Tee diverse Sorten		4.50
	Frische Kräuter vom Hof saisonal		5.00
	Ingwer vom Hof		5.50

Mineral und Süssgetränke

Offen & direkt vom Hof


	Stilles Wasser	3dl Karaffe	1.00 3.00	
	Wasser mit Kohlensäure	3dl 1l	3.50 8.00	
		<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>Liter</u>
	Marokkanische Minze-Tee	3.50	5.00	
	Biohof Sommerdrink	3.50	5.00	14.00
	Süssmost Apfel Birne	3.50	5.00	14.00
	Sirup diverse Aromen	2.50	4.00	
	Sirup für Kinder	1.00		

Süssmost und Sirup sind auch als Schorle erhältlich

Flaschen

Bio	Gazosa Monti Limone Himbeere Bitter Orange	35cl	5.50
Konv.	Fever Tree Tonic Ginger Beer Ginger Ale	35cl	5.50
Bio	Zobo Sorrel Ginger	27.5cl	6.00
Bio	Swiss Kombucha Company diverse Sorten	3dl	7.50
Bio	Beutelsbacher Fruchtsaft Orange Apfel-Mango	2dl	5.00

Bier


Konv.	Baarer Hopfemandli	33cl	5.00
	Appenzeller Vollmond Bier	33cl	5.50
Bio	Appenzeller IPA	33cl	6.50
Konv.	Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	5.00
konv.	Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	5.00
Konv.	Erlgold hell - Suure Most	49cl	7.50

Wein

	Schaumwein	<u>1dl</u>	<u>7.5dl</u>
Bio	Prosecco Spumante Extra Dry Glera - Piemont, I	7.50	51.00

	Weisswein		
	Petite Arvine Grand Cru Petite Arvine – VS, CH	8.50	59.00


	Roséwein		
	Rosa Lenz Pinot noir, Merlot, Cabernet Jura – TG, CH	8.00	55.00

	Rotwein		
	Roter Lenz	8.00	55.00
	Pinot noir, Léon Millot, Cabernet Jura, Garanoir, Zweigelt, Regent - TG, CH		



Gespritzter Wein

Bio	Gespritzter Wein süss sauer		8.50
Konv.	Aperol Spritz		11.00
Bio	Hugo		12.00

Drinks

Konv.	Campari Soda/Orange		8.50
Konv./ 	Gin Tonic Hendricks Haldihof Herbarum	13.00	15.00
Konv.	Pimm's No. 1 Cup		12.50

Brände

	Zwetschge Kirsch Träsch Hofeigen	40%	2cl	6.50
	Williams Humbel	40%	2cl	6.50
Bio	Grappa Autori Barbera Affinata Barbera – I	41%	2cl	8.00

Biohof Zmorge

(Mo - Fr 09:00 - 12:00 | Sa 09:00 - 14:00)

Frisch gebackenes Brot vom Hof (Weizen | Dinkel), dazu verschiedene hausgemachte Konfitüren, Butter und ein alkoholfreies Getränk

15.00



Portion Käse

8.00



Portion Fleisch

8.50

Wochenend-Supplements

Eierspeisen



3 Minuten Ei mit Brot

4.50



Spiegelei mit Brot

5.50



Zwei Spiegeleier mit Brot

7.50



+ Speck

3.00



Portion Rührei mit Brot

8.00



+ Käse

2.00



+ Pilze

2.00



+ Speck

3.00

Rösti



Rösti

9.00



+ Speck

3.00

Süßes



Birchermüsli mit saisonalen Früchten

7.50



Nature Joghurt

3.50



Nature Joghurt mit Apfel und Honig

5.00



+ saisonale Früchte

2.00



+ Granola

1.50

Biohof Mittagessen

(Di - Fr, 12:00 - 14:00 Uhr)

	Tagesmenü Vegi	17.00
	Tagesmenü Fleisch	19.00
	+ Menüsalat- oder Suppe	5.00

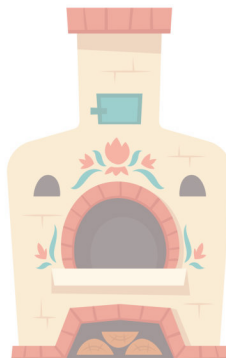
Mittwoch

Mittwoch ist Pasta-Tag! Die Vielfalt von Pasta ist gross; Hausgemachte Lasagne, urchige Äplermagronen oder frische Ravioli von Pasta Monica...



Freitag

Am Freitag haben wir unseren Steinofen Tag. Wir servieren wechselnde Menüs aus unserem Steinofen wie z.B. hausgemachte Quiches, Flammkuchen oder Pizzas...







Biohof Salat

	Gemischter Biohof Salat klein	9.00
	Gemischter Biohof Salat gross	15.00




Dazu servieren wir hausgemachtes Brot

Für den kleinen Hunger

	Portion Rosmarin Mandeln		4.50
		<u>1 Pers.</u>	<u>2 Pers.</u>
	Käseplättli garniert mit diversem Bio-Käse	12.00	22.00
	Fleischplättli garniert mit diversen Bio-Fleisch Spezialitäten	14.00	24.00
	Gemischtes Plättli garniert	14.00	24.00

Unsere Plättli servieren wir mit frischem Brot und einem hausgemachten Chutney

Dessert

	Biohof Glacé diverse Aromen	5.00
	Affogato al caffè Vanille Glacé mit Espresso	7.50
	Frische Kuchen und diverse Patisserie nach aktuellem Tagesangebot	

Die verwendeten Gemüse, Obst, Kräuter und Beeren werden auf unserem Biohof angebaut und kommen frisch geerntet auf den Teller

Sämtlich zugekaufte Produkte stammen von regionalen biologisch wirtschaftenden Partnerbetrieben, zu welchen wir engen Kontakt pflegen und welche unsere Philosophie teilen. Ausnahmen sind als Konventionell («Konv.») gekennzeichnet

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Jugendschutz: Bier und Wein verkaufen wir an Personen über 16 Jahren, Spirituosen an Personen über 18 Jahren