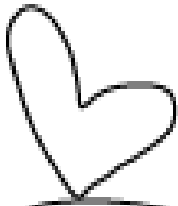


Speiseangebot

Willkommen auf Brönnimanns Ziegenhof



Familie Brönnimann
3145 Oberscherli BE
031 – 842 – 07 – 83
www.brönnimanns-ziegenhof.ch



Start in den Tag

Einfaches z'Morge

Brötli, Gipfeli, Butter, Konfi, Käse- und Fleischplättli,
Birchermüesli, Milchkaffee und Orangensaft.
inkl. 1 warmes Getränk
unter der Woche auch in unserem Bistro möglich.

ab 2 Personen

20.00

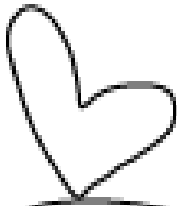
Burebrunch

hausgemachte Rösti, Spiegeleier, gebratener Speck,
Züpfle, Gipfeli, verschiedene Brote,
Käse- und Fleischplättli,
zweierlei Joghurt und Cerealien,
Fruchtsalat und Lachs mit Meerrettichmousse.
Fruchtsäfte und Milchkaffee.

ab 20 Personen

38.00

Preise pro Person
Kinder bis 4 Jahre gratis, 5-9 Jahre ½ Preis



Apéros

Kleine Knabberei

Chips, Nüssli und Knabbergebäck

3.00

Mi Adelita

Bio Mais Tortillachips aus der Schweiz
mit drei Dipsaucen

4.50

Flammkuchen

hausgemachter Flammkuchen
mit Speckwürfeli
oder mit Ziegenkäse

4.50

Häppli

Lachs Wrap Rollen und
gefüllte Minipastetli mit Frischkäse

5.00

Speckzüpfe

3.00

Preise pro Person
Stellen Sie ihr Apéro selber zusammen



Vorspeisen

Bouillon

mit hausgemachten Flädli

6.00

Gemüsebouillon

mit Suppengemüse vom Biohof Obereichi

6.00

Kürbiscrèmesuppe

frisch und hausgemacht
während der Herbstzeit

6.00

Blattsalat

5.50

Salatteller

Blattsalat, Mais, Rüebli und Sellerie

8.50

Nüsslisalat

mit Ei und Bratspeck

8.50



Menus vom Buffet

Rahmschnitzel

ab 12 Personen

saftige Plätzli an hausgemachter Champignonsauce
dazu Butternüdeli, Pommes-Frites und Pfirsich mit Rahm.

Schweinefleisch (CH)

29.00

Kalbfleisch (CH)

34.00

Zwetschgenbraten

ab 12 Personen

saftiger Schweinebraten (CH) gefüllt mit Zwetschgen
hausgemachtes Kartoffelgratin und glasierten Rüebl.

28.50

Röstipastetli

ab 10 Personen

knusprige Röstipastetli gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem (CH)
an einer Kräuterrahmsauce und glasierten Rüebl.

28.50

Gitzibratwurst

ab 10 Personen

Bio Gitzibratwurst von unserem Hof an würziger Zwiebelsauce,
hausgemachte Rösti und grüner Blattsalat.

24.00

Äplermakkaroni

ab 10 Personen

original Äplermakkaroni mit Kartoffelwürfeli an feiner
Käse-Rahmsauce, Speckwürfeli und Röstzwiebeln.

24.00

Dazu Apfelmus und grüner Blattsalat

Sie bedienen sich nach Lust und Laune am Buffet.

Preise pro Person

Kinder bis 5 Jahre gratis, 6 – 9 Jahre ½ Preis

Für Vegies bieten wir passende Alternativen



Grillbuffet

ab 20 Personen

Schweinesteak, Rind, Poulet, Grillwürste (alles CH-Fleisch),
und saisonal auch mit Bio Gitzi von unserem Hof.
gefüllte Champignons.

40.00

Salatbuffet : Blattsalat, Mais, Rübli, Sellerie und Tomaten- Mozzarella

Wählen Sie eine warme Beilage dazu: Pommes-Frites

Kartoffelgratin

Baket Potatoes mit Crème Fraiche

(Bitte beachten Sie, dass wir das Grillbuffet nur von April bis September anbieten)

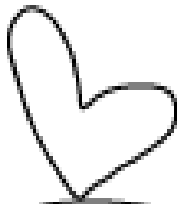
Steak

ab 12 Personen

saftiges Schweinesteak (CH) mit Kräuterbutter,
Pommes-Frites und glasierten Rübli.

26.00

Preise pro Person
Kinder bis 5 Jahre gratis, 6 – 9 Jahre ½ Preis



vom Chäser

Fondue

ab 4 Personen

Sie wählen zwischen dem regionalen Fondue aus Borisried oder dem chüschtigen Moitié-Moitié Fondue aus Heitenried.

20.00

200g pro Person

Beilagen: Brot, Cornichons und Silberzwiebeli

Fondue à Discretion

ab 12 Personen

Sie wählen zwischen dem regionalen Fondue aus Borisried oder dem chüschtigen Moitié-Moitié Fondue aus Heitenried.

30.00

Beilagen: Brot, Kartoffeln, Tomaten, frische Champignons, frische Ananas, Cornichons und Silberzwiebeli.

Dazu servieren wir Ihnen unseren fruchtigen Haustee.

Outdoor Fondue

ab 10 Personen

Wir feuern für Sie ein...

30.00

Unter freiem Himmel geniessen sie das Fondue aus dem heissen Ofen.

Sie wählen zwischen dem regionalen Fondue aus Borisried oder dem chüschtigen Moitié-Moitié Fondue aus Heitenried.

Beilagen: Brot, Tomaten, frische Ananas und unseren fruchtigen Haustee.

Raclette à Discretion

ab 12 Personen

Verschiedene chüschtige Raclettekäse von regionalen Käsereien.

32.00

Zusätzlich saisonal unser feine Ziegenkäse.

Dazu gibt es viele leckere Zutaten und unseren fruchtigen Haustee.



Desserts

Tiramisu

hausgemacht und lecker

6.00

Tarte au Chocolat mit Sorbet

südhafte leckere Schokoladentorte mit einer Kugel erfrischendem Blutorangen Sorbet.

8.00

Fruchtiges

frischer Fruchtsalat mit Rahm
mit einer Kugel Vanilleglacé

6.50

8.50

Meringues Glacé

je eine Kugel Vanille – und Erbeerglacé
mit Meringues und Rahm.

7.50

Schwarzwälder

„immer guet“ feine Schwarzwäldertorte

5.00

Dessertbuffet

Fruchtsalat, Meringues, Rahm, Flan Caramel,
Zwetschgencreme und wahlweise mit einer Beerenquarktorte
oder Schwarzwäldertorte.
mit Vanilleglacé

ab 20 Personen

12.00

15.00

Nussgipfel

3.50

Crèmeschnitten

3.50