



Getränke und Menu-Karte *Linde-Spycher*

Niklaus & Vanessa Jenni
3256 Bangerten

*Bei uns geniessen Sie ehrliche Hofküche mit
Bio-Produkten, vielen Zutaten direkt vom
Hof und aus der Region.*

www.hof-jenni.ch

Deklaration

Fisch und Fleisch

Fleischart	Lieferant	Herkunftsland
Bio-Forellen	Hof Jenni	Schweiz
Bio-Duroc-Schwein	Freilandhaltung vom Hof Jenni	Schweiz
Kalb, Poulet, Rind	Metzgereien aus der Region	Schweiz
Lamm	Metzgereien aus der Region	Schweiz / Austr. / NZ
Pferd	Pferdemetzgerei Horisberger, Burgdorf	Schweiz
Würste	Hof Jenni	Schweiz

Milch, Eier, Käse und Honig

Milch	Daniel Marti, Bangerten
Bio-Eier	Hof Jenni
Käse	Käsereien aus der Gegend & Prodega
Honig	von Imkern aus der Region

Süssmost und Schnapse

Bio-Süssmost	Hof Jenni, Bangerten
Schnapse	Hof Jenni, Bangerten

Gemüse und Salate

Je nach Saison aus dem eigenen Garten oder Prodega (Schweiz).

Bitte informieren Sie sich betreffend allfällige Allergene direkt bei uns. Wir können auch individuelle Bedürfnisse wie glutenfreie Menus oder vegetarische Gerichte anbieten.

Getränke-Karte

Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	4.20
div. Tee	4.00
Linde-Kafi mit Schnaps und Nidle	6.50

Kalte Getränke

Ohne Alkohol	Mineral		1.5 Liter	7.00
	Mineral		3 dl	3.00
	Mineral div. Aromen		1.5 Liter	9.00
	Mineral div. Aromen		3 dl	3.00
	Süssmost vom Hof		1 Liter	8.00
	Süssmost vom Hof		3 dl	3.50
	Orangensaft		1 Liter	8.00
	Orangensaft		3 dl	3.50

Biere	Felsenau, Bärner Junker	5.2 % Vol	3,3 dl	4.20
	Felsenau, Bärni Spezial dunkel	5.2 % Vol	3,3 dl	4.20
	Felsenau, Bärner Müntschi	5.2 % Vol	3,3 dl	4.80
	Felsenau, Schümli Alkoholfrei	0.5 % Vol	3,3 dl	4.20

Schnapse	Kirsch	42 % Vol	2 cl	5.00
	Vieille Prune	42 % Vol	2 cl	5.00
	Bäzi	42 % Vol	2 cl	5.00
	Quitten	42 % Vol	2 cl	5.00
	Zwetschge	42 % Vol	2 cl	5.00

Wein-Karte

Weisswein

Yvorne Vigneronne, Chablais AOC	50 cl	20.00
Yvorne Vigneronne, Chablais AOC	1 dl	4.80
Johannisberg du Valais AOC , Cave St-Pierre	50 cl	20.00

Rosé

Oeil de Perdrix , Pinot Noir, rosé vaudoise	50 cl	18.00
--	-------	-------

Rotwein

Chablais AOC les Forteresses, Vaudois Aigle	50 cl	18.00
Chablais AOC les Forteresses, Vaudois Aigle	1 dl	4.50
Merlot, Il Picchio Rosso , Ticino	50 cl	18.00

Pinot noir de Chamoson « La Golette », 2023	75 cl	36.00
--	-------	-------

Der idyllisch gelegene Weinberg mit prächtiger Aussicht liegt auf der Gemeindegrenze zwischen Chamoson und Leytron. Der typische Pinot noir hat einen leicht süsslichen Duft nach Kirschen und Beeren. Mit dem Ausbau im Barrique kommen noch Toastnote und anklänge von Vanille hinzu.

Roncaia Merlot Riserva DOC Ticino 2022	75 cl	40.00
---	-------	-------

Charakter: Er zeigt ein lebhaftes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Aromen schwarzer Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen entfalten sich fruchtige und krautige Noten mit angenehmer Weichheit und harmonischer Säure. Gewürznelken, Pfeffer, Tabak und Vanille begleiten das Aromenspiel, der lange Abgang wird von schwarzem Pfeffer und Lakritz geprägt. Das ausgesprochen weiche Tannin verleiht dem Roncaia seine besondere Eleganz.

Terroir: Der Name Roncaia stammt vom gleichnamigen Rebberg, aus dem die Trauben für diesen tollen Südtessiner Merlot kommen.

Brunch & Apéro

Z'Morge (ab 12 Personen) ab 09:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Wärschafts Bure z'Morge auf dem Hof

Geniessen Sie ein reichhaltiges Buure z'Morge mit hofeigenen und regionalen Bio-Produkten. Frisches Bauernbrot und Züpfe, hausgemachte Konfitüren, Honig und Anke, Käse- und Schinkenspezialitäten sowie Müesli, Joghurt und Süssmost. Dazu servieren wir knusprige Speckrösti mit frischen Spiegeleiern. Milch beziehen wir vom Bauern aus dem Dorf, Kaffee und Tee sind inklusive. Ehrlich, saisonal und mit viel Herz produziert – direkt vom Hof und aus der Region.

38.00

Wärschafts Buure z'Morge mit süssem Abschluss

Geniessen Sie unser reichhaltiges Buure z'Morge mit hofeigenen und regionalen Bio-Produkten – ergänzt durch einen feinen süssen Abschluss. Nach dem herzhaften Teil servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Dessert nach Wahl – saisonal, mit viel Liebe und aus besten Zutaten zubereitet (Siehe Seite 13). Perfekt für alle, die sich etwas mehr Zeit nehmen und den Brunch genussvoll ausklingen lassen möchten.

45.00

Wenn Sie und Ihre Gäste satt sind und wir das Buffet abräumen, dürfen Sie gerne noch länger verweilen. Weitere Getränke und Kaffees verrechnen wir anschliessend gemäss Preisliste.

Apéro

Klassisch

Blätterteiggebäck, Salznüssli, Kartoffelchips

4.00

Gsungs

Dipp-Gemüse mit verschiedenen Saucen

4.00

Bure-Apéro

Rohesswurst, Speck, Schinken, div. Käse, Bauernbrot und Züpfe

10.00

Bure-Apéro klein

Rohesswurst, div. Käse, Bauernbrot und Züpfe

6.50

Fisch-Apéro (Fisch vom Hof)

Kleine Brötli mit Fisch und Garnitur

10.00

Menu's (inkl. Nachservice)

Linde Topf

Grüner Salat

◆◆◆◆◆

Rindfleischstücke und versch. Gemüse in Gemüsebrühe
sanft gegart und im Caquelon serviert
Reis oder Kartoffelgratin
verschiedene Saucen

◆◆◆◆◆

Dessert

44.00

Bekannts

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Geschnetzeltes Schweinefleisch (Bio vom Hof) oder Kalbsfleisch
Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Kartoffelstock.
Dazu Gemüse.

◆◆◆◆◆

Dessert

Schweins-Geschnetzeltes	41.00
Kalbs-Geschnetzeltes	44.00

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Rahmschnitzel Schweinefleisch (Bio vom Hof)
Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Spätzli oder Kartoffelstock.
Dazu Gemüse

◆◆◆◆◆

Dessert

41.00

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Bio-Bauernbratwurst vom Duroc-Säuli (Freiland) mit Gemüse.
Rösti oder Kartoffelstock

◆◆◆◆◆

Dessert

40.00

Pfefferigs

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Schweins- oder Rindspfeffer
mit Kartoffelstock oder Knöpfli. Dazu Gemüse.

◆◆◆◆◆

Dessert	41.00
---------	-------

Braten

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Schweins-, Kalbs, oder Rindsbraten
mit Kartoffelstock oder Teigwaren. Dazu Gemüse.

◆◆◆◆◆

Dessert		41.00
	mit Kalbsbraten	44.00

Beilagen zur Auswahl

Kartoffelgratin
Folienkartoffeln
Kartoffelstock
Bratkartoffeln
Spätzli
Butternudeln
Reis

Frische Bio-Forellen vom Hof

Auswahl des Fisches	Regenbogen oder Lachsforelle ganz: 40.- Regenbogen- oder Lachsforellenfilet: 47.-
	Die Fische werden jeweils in Butter gebraten.
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat
Auswahl einer warmen Beilage	Bratkartoffeln Salzkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte

Fischknusperli (CH)

Fisch	Aus der Schweiz	
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
Auswahl der Pommes	Pommes Frites Country cuts	
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte	47.00

Käseklassiker

Schweizer Fonduemischung mit selbstgebackenem Bauernbrot, Tee	30.00
Schweizer Fonduemischung mit selbstgebackenem Bauernbrot, Kartoffeln, Früchten, Tee	33.00
Raclette vom Tisch-Öfeli Mit Kartoffeln, Ziebeli, Gurken, Früchten, Speck, Tee	34.00

Gegrilltes

Geniessen Sie einen Grill-Anlass mit allem Drum und Dran.

Fleischsorten. Alles CH-Fleisch	Schwein Rind Lamm Poulet Pferd (Preisaufschlag)	
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
Auswahl einer warmen Beilage	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte	48.00

Oklahoma-Grill

Fleischsorten (ganze Bräten)	Schweinhals, Bio vom Hof (44.00) Schweinscarré, Bio vom Hof (46.00) Rindsbraten (49.00) Poulet ganz (42.00)
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat
Auswahl einer warmen Beilage	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte

Spanferkel (ab 30 Personen)

Fleisch	Bio-Ferkel vom Hof	
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
Auswahl einer warmen Beilage	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte	46.00

Hamburger-Plausch

Fleisch	Hamburger patty aus eigener Bio-Produktion	
Auswahl von zwei Salaten	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
Auswahl einer warmen Beilage	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte	42.00

Pizza à discretion (ab 20 Personen)

Üben Sie sich als Pizzaiolo und kreieren Sie Ihre Pizza selber! Belegen Sie die von uns vorbereiteten Pizzateige nach Herzenslust – die kleinen Pizzas lassen einem fast jede Beilage ausprobieren.

Pizza-Belege	Tomatensauce Schinkenwürfeli Speckwürfeli Mais Peperoni Lauch Champignon Ananas Zwiebeln Knoblauch Mozzarella Sardellen Kapern Oregano Pfeffer Peperoncini-Sauce	
Beilage	Grüner Salat	
Auswahl eines Desserts	Siehe Dessertkarte	45.00

Desserts

Hausgemachte Desserts vom Hof

Mit viel Liebe zubereitet – saisonal und aus besten Zutaten vom Hof und aus der Region.

Hausgemachte Brönnti Crème oder Süssmost-Crème
Meringue mit Glace und frischer Nidle
Frischer Fruchtsalat
Nidlechueche nach Grosis Rezept
Früchtedessert (nach Saison)
Zwetschgen-Crumble

Spycher - Bar

Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	4.20
div. Tee	4.00
Linde-Kafi mit Schnaps und Nidle	6.50

Kalte Getränke

Ohne Alkohol	Mineral		3 dl	3.00
	Mineral div. Aromen		3 dl	3.00
	Süssmost vom Hof		3 dl	3.50
	Orangensaft		3 dl	3.50
Apéro's	Cynar	16.5 % Vol	4 cl	5.00
	Martini	15.0 % Vol	4 cl	5.00
	Campari	23.0 % Vol	4 cl	5.00
	Aperol	15.0 % Vol	4 cl	5.00
	Appenzeller	41.0 % Vol	2 cl	5.00
	Honig-Chrüter	30.0 % Vol	2 cl	5.00
Biere	Felsenau, Bärner Junker	5.2 % Vol	3,3 dl	4.20
	Felsenau, Bärni Spezial dunkel	5.2 % Vol	3,3 dl	4.20
	Felsenau, Bärner Müntschi	5.2 % Vol	3,3 dl	4.80
	Felsenau, Schümli Alkoholfrei	0.5 % Vol	3,3 dl	4.20
Schnaps	Kirsch			
	Vieille Prune	42.0 % Vol	2 cl	5.00
Drinks	Whiskey Cola	10.0 % Vol	2 dl	7.00
	Wodka mit Zusatz	10.0 % Vol	2 dl	7.00