



# *Getränke und Menu-Karte*

## *Linde-Spycher*

*Niklaus & Vanessa Jenni*  
*3256 Bangerten*

[www.hof-jenni.ch](http://www.hof-jenni.ch)

# Deklaration

## Fisch und Fleisch

---

<b>Fleischart</b>	<b>Lieferant</b>	<b>Herkunftsland</b>
Forellen und Karpfen	Hof Jenni	Schweiz
Schwein	Hof Jenni	Schweiz
Kalb, Poulet, Rind	Lüthi und Portmann, Münchenbuchsee	Schweiz
Lamm	Lüthi und Portmann, Münchenbuchsee	Schweiz / Austr. / NZ
Pferd	Pferdemetzgerei Horisberger, Burgdorf	Schweiz
Würste	Hof Jenni	Schweiz

## Milch, Eier, Käse und Honig

---

Milch	Daniel Marti, Bangerten
Eier	Hof Jenni
Käse	Käsereien aus der Gegend & Prodega
Honig	Vroni Jeker und Ernst Badertscher, Wierenzwil

## Süssmost und Schnapse

---

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

---

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

## Rosé

---

<b>Oeil de Perdrix</b> du Valais	50 cl	18.00
----------------------------------	-------	-------

## Rotwein

---

<b>Chablais AOC</b> les Forteresses, Vaudois Aigle	50 cl	18.00
<b>Chablais AOC</b> les Forteresses, Vaudois Aigle	1 dl	4.50
<b>Merlot DOC</b> , Ticino, Zanini	50 cl	18.00
<b>Pinot Noir 2019</b> <u>Jean-Louis Mathieu, Chalais/Sierre</u>	75 cl	36.00
<b>Roncaia Merlot del Ticino 2019</b> <u>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto</u>	75 cl	40.00

Kräftiges dunkles Rubinrot, volles Bukett, intensiver Duft nach Brombeeren und Kirschen, rezente, konzentrierte Gaumenaromatik mit viel Frucht, etwas pfeffrig, ausgeglichene Struktur, kompaktes Säure-/Gerbstoffverhältnis, ausgeglichene, edle Tannine begleiten den Gaumen bis zum Schluss. Guter Tessiner Merlot!

# Brunch & Apéro

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

---

## **Wärschafts Bure z'Morge**

Käse- und Schinkenplatte  
Anke, hausgemachte Konfitüre, Honig  
Müesli, Jogurt, Süssmost  
Selbstgebackenes Bauernbrot und Züpfle  
Speckrösti, Spiegeleier  
Milch, Kaffee, Tee

33.00

Wenn Sie und Ihre Gäste satt sind und wir das Buffet abräumen, dürfen Sie selbstverständlich noch länger bleiben. Nachdem verrechnen wir die Kaffees und andere Getränke 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 Züpfle 9.00

### **Bure-Apéro klein**

Rohesswurst, div. Käse, Bauernbrot und Züpfle 6.50

### **Fisch-Apéro (Fisch vom Hof)**

Kleine Brötli mit Fisch und Garnitur 9.00

# 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

42.00

## Bekannts

---

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Geschnetzeltes Schweinefleisch oder Kalbsfleisch  
Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Kartoffelstock.  
Dazu Gemüse.

◆◆◆◆◆

Dessert

Schweins-Geschnetzeltes	39.00
Kalbs-Geschnetzeltes	42.00

---

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Rahmschnitzel Schweinefleisch  
Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Spätzli oder Kartoffelstock.  
Dazu Gemüse

◆◆◆◆◆

Dessert

39.50

---

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

Bauernbratwurst mit Gemüse. Dazu  
Rösti oder Kartoffelstock

◆◆◆◆◆

Dessert

39.00

## *Pfefferigs*

---

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

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

◆◆◆◆◆

Dessert

39.50

## *Braten*

---

Salat oder Suppe

◆◆◆◆◆

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

◆◆◆◆◆

Dessert

39.00

mit Kalbsbraten

42.00

## *Beilagen zur Auswahl*

---

Kartoffelgratin  
Folienkartoffeln  
Kartoffelstock  
Bratkartoffeln  
Spätzli  
Butternudeln  
Reis



## *Frischer Fisch*

---

Forellen und Karpfen aus eigener Produktion

<b>Auswahl des Fisches</b>	Regenbogen oder Lachsforelle ganz: 33.- Karpfen ganz: 30.- Regenbogen- oder Lachsforellenfilet (38.-) Karpfenfilets (32.-)
	Die Fische werden jeweils im Butter gebraten.
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat
<b>Auswahl einer warmen Beilage</b>	Bratkartoffeln Salzkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte

## *Fischknusperli (CH)*

---

<b>Fisch</b>	Aus der Schweiz	
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
<b>Auswahl der Pommes</b>	Pommes Frites Country cuts	
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte	35.00

## Fondue

---

Schweizer Fonduemischung mit selbstgebackenem Bauernbrot, Tee	28.00
Schweizer Fonduemischung mit selbstgebackenem Bauernbrot, Kartoffeln, Früchten, Tee	31.00

## Raclette

---

Vom Tisch-Öfeli. Mit Kartoffeln, Ziebeli, Gurken, Früchten, Speck, Tee	32.00
---	-------

## Gegrilltes

---

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

<b>Fleischsorten. Alles CH-Fleisch</b>	Schwein Rind Lamm Poulet Pferd (Preisaufschlag)	
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
<b>Auswahl einer warmen Beilage</b>	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte	46.50

## Oklahoma-Grill

---

<b>Fleischsorten (ganze Bräten)</b>	Schweinhals (41.50) Schweinscarré (43.50) Rindsbraten (46.50) Poulet ganz (39.50)
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat
<b>Auswahl einer warmen Beilage</b>	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte

## Spanferkel (ab 30 Personen)

---

<b>Fleisch</b>	Ferkel vom Hof	
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
<b>Auswahl einer warmen Beilage</b>	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte	44.00

## Hamburger-Plausch

---

<b>Fleisch</b>	Hamburger patty aus eigener Produktion	
<b>Auswahl von zwei Salaten</b>	Grüner Salat Rüebli- / Gurken- / Tomatensalat (nach Saison) Kabissalat Kartoffelsalat	
<b>Auswahl einer warmen Beilage</b>	Bratkartoffeln Folienkartoffeln Kartoffelgratin Spätzli Teigwaren Reis	
<b>Auswahl eines Desserts</b>	Siehe Dessertkarte	40.50

## 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.

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

# *Desserts*

*Zur Auswahl – alle hausgemacht*

---

Brönnti Crème  
Süessmost-Crème  
Meringue mit Glace und Nidle  
Früchtedessert (nach Saison)  
Zwetschgen-Crumble  
Fruchtsalat  
Nidlechueche

# 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