Unsere Klassiker

Hofburger - unsere Hausspezialität

Swiss-Angus I Bierbrioche I Greyerzer I Speck I Tomaten I Gurken I Zwiebeln I Country Frites I Haussauce 29

Cordon Bleu mit extra viel Käse

Schweins-Nierstück I Bauernschinken I Greyerzer I Country Frites I Gemüse 34

Poulet-Cordon-Bleu

Pouletbrust I Hinterschinken I Greyerzer I Country Frites I Gemüse 38

Fisch & Chips

Zanderknusperli I Country Frites I Tatar-Sauce 27

Kinder-Speisekarte

Teigwaren I Tomatensauce 15

Chicken Nuggets CH I Country Frites I Tatarsauce 17

Zander-Knusperli I Country Frites I Tatarsauce 14

Die Hofbeiz–Küche

Kreativ – vielseitig – überraschend

Liebe Gäste

Schön, Sie in der Hofbeiz zu begrüssen; herzlich willkommen.

Es ist mir als Ihre Gastgeberin eine grosse Freude, Sie mit meiner Küche zu überraschen und zu begeistern. Lassen Sie sich entführen in eine Welt des Geschmacks, der Düfte und des Genusses.

Wir verwöhnen Sie mit unserem vielseitigen und nicht alltäglichen Angebot. Dabei verwenden wir ausschliesslich frische Produkte von unseren regionalen Lieferanten und Nachbarn. Jede Bestellung wird individuell und frisch zubereitet. Das dauert mitunter ein paar Minuten länger, doch das Warten lohnt sich; Sie werden den Unterschied schmecken.

Viel Spass beim Entdecken der Speisekarte, Sie finden sicher etwas das Ihnen Freude macht.

En Guete und herzlichen Dank für Ihren Besuch in der Hof Beiz.

Ihre Gastgeberin

Milica Schmidlin und Team

Vorspeise

Frühlings-Süppchen

Karotten-Ingwer-Kokossuppe I Kardamom-Estragonöl 14

Feldsalat von Gemüsebauern aus der Region

Bunter Blattsalat I hausgemachtes French Dressing 13

Fit & Fun

Rucolasalat I Minze I Orangen I Mango I Litschi 16

Geräucherter Saibling I weisse Schokolade I Kaviar I Kirschen I Safran-Chips I geräucherter Rahm-Espuma 17

Coquilles St. Jacques I Blutorangen I Ananas I Kaviar I Joghurt-Ingwerglacé I Avocado I Kräuter 21

Spargelmousse I Spinat I Apfel I Bärlauch-Espuma I Buttermilch 17

Rindstatar - der Favorit bei unseren Stammgästen

Rindfleisch I Eigelb I Macadamia-Mayonnaise I Gurke I Toastbrot 26/36

Liebe Gäste
Informationen über Zutaten die Allergien und / oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Mitarbeitenden.

Deklaration: Wenn nichts anders steht, dann sind unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz, Crevetten ASC aus Vietnam und Muscheln MSC aus der Nordsee, Loup de Mer aus Griechenland

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.

Hauptgang

Fleisch

Rindsfilet I blaue Annelise I Spargeln I Erbsen I XO-Jus 56

Kalbsrücken I Kartoffel-Trüffel I Brokkoli I Morcheln 49

Fisch

Saibling I Champagnersauce I Shiitake-Speck I Spargelrisotto I Kaviar 38

Loup de Mer I Kokos-Sauce I Lauch I Pak Choi Tempura I Avocado 38

Pasta & Risotto

Kartoffelgnocchi I Spinat I Ricotta I Tomaten 27

Spargelrisotto I Bärlauch-Sauce I Crème Fraîche 27

Verschiedene Tarts

Pistacia Bronte I Kirsch-Wallnussglacé 13

Schoko I Himbeeren I Mascarponeglacé 13

Citron-Mandarinen Mangoglacé 13

Andere süsse Genüsse finden Sie in unserer Igelati-Karte; fragen Sie uns.

Für weitere feine Sachen bitte umblättern