

WILLKOMMEN IM NEUHOF BACHS

BEI UNS KÖNNEN SIE EINE VIELFÄLTIGE KÜCHE GENIESSEN.



Unsere Gerichte sind mit frischen Bio-Rohwaren produziert. Die Brote, Torten und Kuchen sowie die weiteren süßen Versuchungen werden in der hauseigenen Bäckerei/Konditorei produziert – ja und auch die Pasta und sogar der Essig sind Eigenproduktionen. Der Neu Hof ist eine Lehrwerkstatt und es wird alles frisch gekocht. Deshalb kann es einmal länger dauern, bis das Essen gereicht wird. Aber das Warten lohnt sich bestimmt.

Danke für Ihren Besuch – Ihr Neu Hof Team

- **KINDER-PORTIONEN** fragen Sie den Service
- **ZU JEDEM MENU SERVIEREN WIR IHNEN BROT, ÖL UND ESSIG**
das Brot aus unserer Hausbäckerei, Bio-Öl aus Sizilien, Essig aus unserem Essiggeller

DIE SPEISEKARTE

Im Umschlag finden Sie das Angebot, das Ihnen aktuell zur Wahl steht.

AUSSERDEM

Mittagstisch: Während der Woche Mittagstisch vom Buffet zum selber Schöpfen mit Suppe, Gemüse- und Blattsalaten, einem Fleisch- und einem Vegi-Gericht zum Preis von Fr. 15.50

Seminare: Gerne zeigen wir Ihnen unsere Seminar-Räume. Profitieren Sie von unserer preiswerten Seminarpauschale und starten Sie das Seminar mit einem gemütlichen Frühstück.

Feste und Feiern: Wir helfen Ihnen, Ihren Anlass individuell zu gestalten, egal ob bei uns in unseren schönen Innen- und Aussenräumen oder bei Ihnen. Verlangen Sie die Unterlagen.

Brot: Sie können das Brot bei uns auch kaufen. Fragen Sie den Service.
Am Sonntag Direkt-Verkauf ab der Haus-Bäckerei.

DER SONNTAG IM NEUHOF

Brunchbuffet: von 10.00 – 14.00 Uhr, ab 12.00 Uhr mit **Sonntagsbraten**
Frühstück klein Fr. 15.00 | Frühstück mittel Fr. 25.00 | Brunch à discrétion Fr. 35.00
Brunch Einheitspreis Kinder bis 12 Jahre pro Altersjahr Fr. 1.20

Ab 14.00 Uhr: **kleine Karte für Zwischendurch**, Torten und Kuchen aus unserer Bäckerei, Glace-Spezialitäten



Sämtliche Fleischprodukte stammen aus Bio-Knospeproduktion aus der Schweiz. Alle unsere Speisen stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Ausnahmen sind mit einem ° gekennzeichnet. Betriebe mit * befinden sich in der Umstellung auf Bio-Knospe Zertifikation.