

WINTER AUF DEM TELLER

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Selbstverständlich haben wir auch leckere Alternativen für unsere vegetarisch und vegan essenden Gäste. Auf Vorbestellung bekochen wir Sie genauso zauberhaft. Gleiches gilt für Gäste mit Lebensmittelallergien und -intoleranzen.

Für Kinder zwischen 5 und 12 Jahren bieten wir halbe Portionen zur Hälfte des Menüpreises an. Kinder unter 5 bezahlen nichts.

Fleisch garantiert von Tieren aus der Schweiz, vom Metzger aus der Region. Unser Fleischlieferant:

Metzgerei Eichenberger, 8620 Wetzikon

ALLES HANDARBEIT

Unser Ernteteam geht Tag für Tag aufs Feld. Manchmal schon um 5 Uhr morgens. Auch bei eisigem Nordwind oder Niederschlag holen sie das Beste aus der Erde auf den Teller.

Wenn immer möglich, stammt das Obst und Gemüse aus eigener Produktion. Zum Beispiel Nüsslisalat, Rosenkohl, Spargel, Kürbis, Äpfel, Birnen und Beeren. Gemüse, welches wir (noch) nicht selber anbauen, beziehen wir von möglichst nah. Mehr zu unserer Produktion: farmticker.ch

KÜCHEN-CREW

Unsere Küche zaubert aus den frischen Zutaten vom Feld feinste Speisen. Täglich und mit Leidenschaft. Auch sie wissen nie, was am nächsten Tag auf den Teller kommt. Weil es die Natur vorgibt. Deshalb ist in unserer Küche stets Kreativität gefragt.

Das ist Sam. Unser Küchenchef. Mit seinem Team kreiert er täglich feine Speisen für das Buffet und Bankette.



Thomas und sein Manufaktur-Team verarbeiten unsere Rohstoffe zu Suppe, Chips und Co.



Unser Produktionsleiter Robert baut auf dem Spargelhof unser feines Gemüse an.





Als Bauernhof gehen wir mit der Saison. Darum gibt es immer das, was gerade auf dem Feld wächst. Im Winter deshalb allerlei Kohlgemüse und natürlich Kürbis.

Die Auswahl ist bewusst klein gehalten. Für weniger Foodwaste, aber viel Geschmack.

Auf Anfrage bieten wir ihnen für Ihren Anlass auch individuelle Lösungen. events@juckerfarm.ch, 044 934 34 80

UNSERE SPEISEN

APÉRO + VORSPEISEN

KNABBER-APÉRO

Hofeigene Federkohl- und Kürbis-Tortilla-Chips mit hausgemachter Dipp-Sauce, Kürbisknabberkerne und Apfelringli aus unserer HofManufaktur.

7.00

JUCKER-APÉRO AM LAGERFEUER

Heisse Maroni (bis Dezember), Käseschnitte oder Knoblauchbrot, Glühwein, Glühmost

13.50

SAISONALE SUPPE

2dl / 1dl

9.50 / 6.00

WINTERSALAT

Rafzer Freilandnüsslisalat mit Ei, hausgemachten Croutons und Apfelsendressing

14.50

Preise in CHF pro Person, inkl. 7.7% MwSt.

BUFFET HAUPTGÄNGE

OBERLÄNDER KÄSEFONDUE

Käse aus der Region, knuspriges Fonduebrot aus unserer HofBäckerei und hofeigenes Obst. À discrétion.

34.00

BACHTEL-FONDUE

5 Sorten handgeschnittenes Fleisch aus der Region, Rindsbouillon Sauce nach Hausrezept:

Saucen: Knoblauch-Mayonnaise, Currysauce, Cocktail-sauce mit Cognac und unser beliebtes Kürbisketchup.

Knusprige Kartoffelschnitze, Rafzer Rosenkohl und Flower Sprouts, pochierte Seegräbner Äpfel und Birnen vom Bächlihof, Essiggemüse und Eingemachtes aus unserer HofManufaktur, Holzofenbrot und hofeigene Tortilla-Chips.

220 gr – 52.00*

JUCKER'S HOFZNACHT

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit knuspriger Rösti, Entrecôte am Stück gebraten mit Thymianjus, winterliches Risotto, vegetarische Älplermagronen, Saisongemüse (ab 35 Personen)

66.00



Preise in CHF pro Person, inkl. 7.7% MwSt.
* Falls ohne Schwein: CHF 2.00 Aufschlag / Person.

SERVIERTE HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES

mit Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

46.00

RINDS-ENTRECÔTE

mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse

49.50

VEGI-VEGANE RIGATONI

mit Kürbissugo

32.00

VEGANES SAISONGEMÜSE-RISOTTO

Saisonales Risotto mit Hofgemüse

29.00

UNSERE DESSERTS

SÜSSMOSTCRÈME

Normale / Kleine Portion

9.00 / 5.00

VEGANES HOFGLACÉ

Sorbet mit Hofsalat

10.00

APFELSTRUDEL

Mit Vanillesauce

11.50

JUCKER'S DESSERTBUFFET

Süßmostcrème, Hofgebäck, Schoggimousse,
Beerentiramisu, Jucker HofGlacé

17.50