

Essen & Geniessen



Familie
Sandra und Roland Grütter
Leinacherhof/Weierhof
3365 Seeberg/4553 Subingen
Tel. 079 856 92 30
Email info@leinacherhof.ch

Grütter's 
leinacherhof
 weierhof


-lich Willkommen

Gerne stellen wir uns kurz vor. Gemeinsam mit unserer Familie und vielen Helfern während der Erntezeit bewirtschaften wir den Leinacherhof in Seeberg und den Weierhof in Subingen. Unser vielseitiger Betrieb fordert viel Handarbeit und Fachwissen. Wir sind sehr gerne Gastgeber und freuen uns auf interessante Kontakte mit unseren Kunden.

Auf unserem Landwirtschaftsbetrieb können wir Ihnen, liebe Gäste, ein vielfältiges Angebot anbieten.

- grüner, weisser und violetter Seeberger Spargel
Verkauf im Hofladen in Seeberg und Subingen während der Saison
- Seeberger Spargelfest
- Spargelführungen für Gruppen
- Hofladen in Seeberg und Subingen mit einem reichhaltiges Sortiment an Gemüse, Beeren, Kürbis, Kartoffeln, Eiern, Fleisch, Milchprodukten sowie vielen feinen selbstgemachten Köstlichkeiten
- Schwinigs und Rindfleisch im Mischpaket auf Bestellung
- Beeren zum Selberpflücken auf dem Weierhof
- Blumenfeld auf dem Weierhof
- Essen für Gruppen auf dem Weierhof
- Ferien auf dem Leinacherhof und Weierhof in unseren beiden 3 ½ Zimmerwohnungen

Viele weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage.

Kontakt:

Familie Sandra und Roland Grütter

Leinackerstrasse 5, 3365 Seeberg

Tel. 079 856 92 30, Email info@leinacherhof.ch

www.leinacherhof.ch / www.weierhof.ch

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Anlass bei uns auf dem Weierhof.

Ihren Anlass führen wir im Winter ab 25 erwachsenen Personen durch. Von Mitte Juni bis Mitte Oktober finden alle Anlässe in unserem Zelt statt. Dort bewirten wir ab 35 erwachsenen Personen. Mit Bankettbestuhlung finden im Zelt bis 100 Personen und für Apéros bis 250 Personen platz. In den Wintermonaten finden die Anlässe in der Weierhofstube statt, wo max. 40 Personen platz finden.

Für Kinder bis 6 Jahre verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 5.00, Kinder von 7 bis 12 Jahren bezahlen den halben Menüpreis. Unsere Preise verstehen sich pro Person, sofern nichts anderes vermerkt ist. Preisanpassungen vorbehalten.

Bitte reservieren Sie das Datum für Ihren Anlass frühzeitig. Mit der definitiven Reservation des Datums verrechnen wir eine Pauschale von Fr. 200.00. Diese Pauschale wird bei der Schlussrechnung angerechnet. Falls der Anlass abgesagt wird, bleibt die Pauschale als Unkostenbeitrag geschuldet.

Die definitive Personenzahl benötigen wir bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass. Bei späteren Abmeldungen bis einen Tag vor dem Anlass wird ein Unkostenbetrag von 50 % des Menüpreises verrechnet. Bei Abmeldungen ab 24 Stunden vor dem Anlass wird der normale Menüpreis verrechnet.

Für unsere Gerichte verwenden wir regionale und saisonale Produkte. Viele Lebensmittel sind aus unserer Landwirtschaft. Selbstverständlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch.

Teilen Sie uns bitte mit, falls Vegetarier oder Personen mit Lebensmittelallergien am Anlass teilnehmen.

Eine kleine Tischdekoration ist im Preis inbegriffen, grössere Dekorationen und spezielle Wünsche werden verrechnet oder können von den Gästen selbst mitgebracht werden.

Bei Abendanlässen ist um 23.30 Uhr Wirteschluss. Sollte ihr Fest länger dauern, müssen Sie uns bei der Reservation anfragen. Ab 23.30 Uhr verrechnen wir pro ½ Stunde Fr. 30.00 bis spätestens 01.00 Uhr. Am Sonntag schliessen wir um 16.00 Uhr.

Im ganzen Haus ist Rauchverbot, draussen befindet sich ein Raucherbereich.

Den Kindern steht ein Trampolin, eine Schaukel, sowie viele Kinderfahrzeuge zur Verfügung. Die Benutzung der Spielgeräte ist auf eigene Verantwortung, Eltern haften für ihre Kinder.

Die Rechnung kann bar oder auf Rechnung beglichen werden.

Bei Fragen, Unklarheiten, Anregungen und speziellen Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis auf dem Weierhof und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Herzliche Grüsse Familie Grütter und Team



Füür und Flamme...



... für üse Grillring

Geniessen Sie bei uns einen unvergesslichen Anlass rund um unseren Grillring.

Ob Mitarbeiter, Vereinsmitglieder, Familie, Hochzeits- und Geburtstagsgäste: vom Grillring werden alle rundum begeistert sein.

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: es gibt keine Jahreszeit, in welcher nicht ein wärmendes, knisterndes Feuer bei allen das Herz erwärmt.

Ob Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse, Spiegelei oder Dessert: alles ist möglich auf dem Grillring.

Haben Sie Feuer gefangen? Dann nichts wie los!!
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine Email, damit wir umgehend einen Grillringtermin fixieren können.

Aues vom Grillring

Bereits beim Apéro heizen wir Ihnen richtig ein und grillieren Apérohäppchen für Sie.

Am reichhaltigen Salatbuffet wählen Sie nach Ihren Vorlieben aus und holen sich direkt am Grillring ihr Lieblingsfleisch und Grillgemüse.

Speziell: während der Spargelsaison gibts Seeberger Spargel zum Grillieren.

Natürlich darf auch das Dessert direkt vom Grillring nicht fehlen! Beschwipste Beeren vom Weierhof werden direkt frisch auf dem Grillring zubereitet. Dazu gibt's Bauernhofglace, Merängge und Nidle.

Grillringplausch komplett pro Person Fr. 68.00

Nur Hauptgang pro Person Fr. 51.00

Grillring anfeuern pauschal (ohne Essen) Fr. 20.00



Chäs vom Grillring

Raclettes à discrétion auf dem Ring

Feiner, cremiger Raclettekäse kombiniert mit feinen Raclettekartoffeln, Zwiebelringen und Specktranchen.

Dazu tischen wir Ihnen verschiedene eingemachte Köstlichkeiten und einen grün gemischten Salat auf.

Kosten pro Person Fr. 32.00

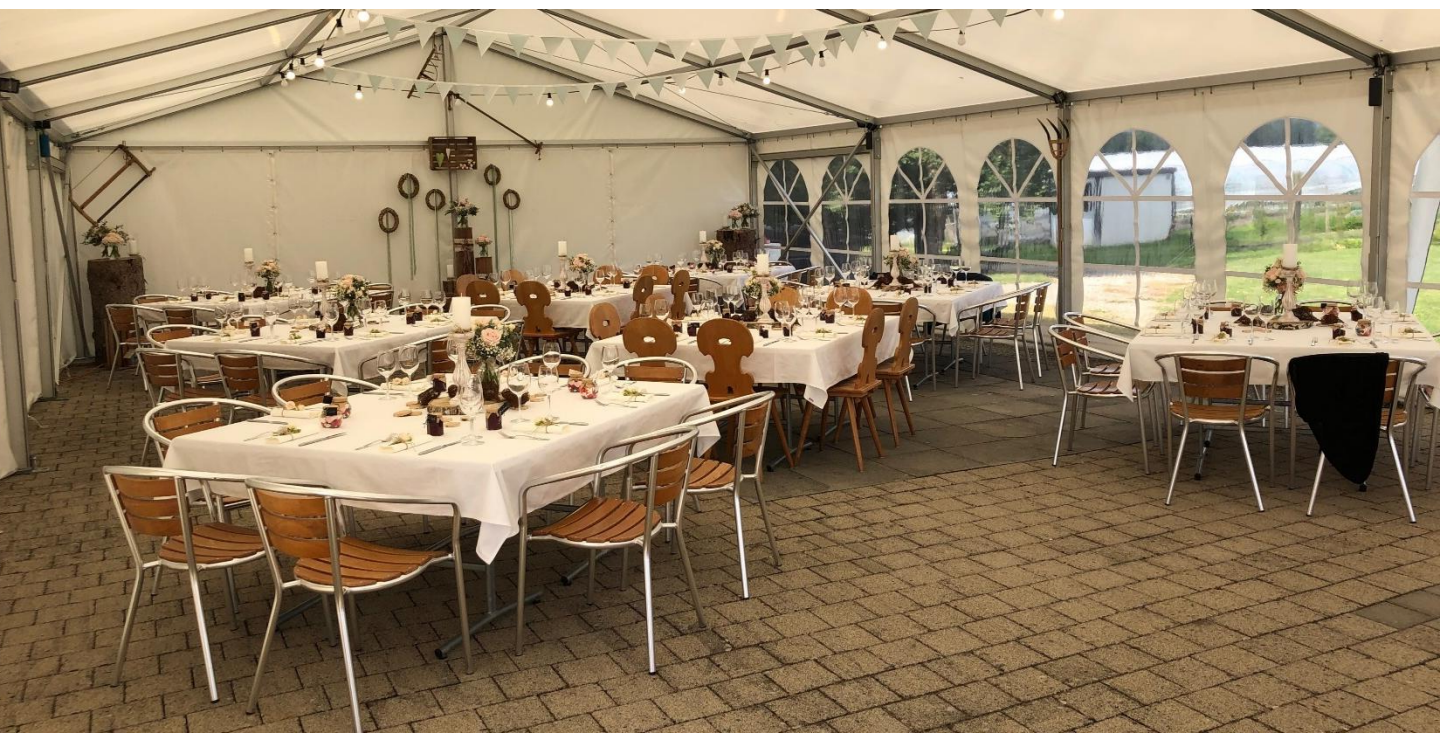


eifach & guet

Sie können Ihr Menü frei zusammenstellen. Wählen Sie aus unseren Apéros, Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts nach Ihren Belieben aus. Die ganze Gruppe erhält das gleiche Menü.

Alle Hauptgänge bieten wir ausschliesslich in Buffetform an. So geniessen Ihre Gäste einen regen Austausch untereinander und können die Menge selbst bestimmen.

Gerne dürfen Sie auch auf Ihrer Wanderung oder einem Ausflug bei uns Halt machen und ein feines Apéro oder Zvieri geniessen.



Apéro/Zvieri:

während der Spargelsaison:

Spargelapéro klein (vor dem Essen) Fr. 10.00

Spärgeli und Rüeblidip

Speckzopf, Seeberger Burewurst

Spargelapéro gross (à discrétion) Fr. 17.00

Spärgeli und Rüeblidip

Speckzopf, Seeberger Burewurst

Spargelragout (warm)

Apéro vor dem Essen:

Chips und Nüssli Fr. 2.00

Seeberger Burewurst, Chäsmöckli, Burebrot Fr. 8.00

Gemüsedipportionen mit Sauce Fr. 5.00

Ofengebäcke klein (4 Stück pro Person) Fr. 8.00



Vorspeisen

Suppen

Spargelsuppe	Fr.	9.00
Kürbiscrèmesuppe	Fr.	9.00
Solothurner Wysesuppe	Fr.	11.00

Alle Suppen und Salate entsprechend der Saison verfügbar

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr.	7.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr.	11.00
Salatbuffet mit 4 Salaten	Fr.	15.00

Zu allen Salaten und Suppen servieren wir Ihnen selbstgebackenes Brot und Zopf.

Spargelzeit

Ende April bis Ende Mai

Spargelteller mit je 4 grünen und weissen Spargeln Fr. 29.00
mit hausgemachter Sauce, Landrauchschinken
Brot und Zopf

Spargelessen à discrétion Fr. 39.00
mit zart geräuchertem Nierstück
hausgemachten Saucen
Kartoffelsalat
Brot und Zopf



Raclette & Fondue

Käse

Feiner, cremiger Raclettekäse mit Gschwellti und verschiedenen Beilagen grüner Mischsalat in der Schüssel	Fr.	28.00
Käsefondue von der Käserei mit Brot, Gschwellti und Champignon	Fr.	31.00

Fleisch

Fondue chinoise Schweins, Rinds, Poulet, Kalbs, Gemüse Zugemüse: Gurken, Zucchetti, Spargel, eingemachte Früchte, (je nach Verfügbarkeit) mit verschiedenen hausgemachten Saucen Beilagen: Gratin, Reis oder Pommes	Fr.	41.00
--	-----	-------



Apéro-Buffer

für Gruppen ab 30 – max. 250 Personen

Hausgemachte Käse- und Fleischplatten mit mind. je 5 Sorten

Diverse Ofengebäcke

Dipplatten mit saisonalen Gemüsesorten vom Weierhof

Gefüllte Eier

Diverse Früchte

Diverse Brote und Zopf

Kosten pro Person Fr. 25.00

Gerne passen wir das Buffet Ihren individuellen Wünschen an.



Brunch-Buffet

für Gruppen ab 25 – ca. 150 Personen

Käse, Fleischplatten, verschiedene Konfisorten, Honig, Butter, verschiedene Joghurts, frische Beeren (saisonbedingt), Müesli, Rösti und Spiegeleier, Brot und Zopf, Milch, Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Hahnenwasser

Kosten pro Person Fr. 38.00

Gerne passen wir das Buffet Ihren individuellen Wünschen an.

Das reichhaltige Brunch-Buffet geniessen Sie während drei Stunden, danach verwöhnen wir Sie gerne nach unserer Karte auf Vorbestellung (z. B. Dessertbuffet).



Desserts

Bauernhofglace 2 kleine Kugeln mit Rahm	Fr. 4.50 Fr. 6.00
Glacebuffet 3 verschiedene Bauernhofglacen Merängge, Nidle	Fr. 12.00
Vanilleglace mit heissen Weierhofbeeren, Nidle	Fr. 9.00
Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	Fr. 7.00 Fr. 10.00
Gebrannte Crème	Fr. 8.00
Schoggimousse	Fr. 8.00
Vermicelles, Merängge, Vanilleglace	Fr. 11.00
Dessertbuffet mit mind. 5 Sorten	Fr. 16.00



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Weierhofsirup, verschiedene Aromen		gratis
Hahnenwasser in der Karaffe		gratis
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 L	Fr. 8.00
Rivella rot, Rivella blau,	1.5 L	Fr. 12.00
Cola, Cola Zero	30 cl	Fr. 3.80

Kaffee/Tee

Kaffee crème,, Espresso		Fr. 4.00
Tee diverse Sorten von Swiss Tea		Fr. 4.00
Milchkaffe / Schale		Fr. 4.50
Kaffee Bailley's		Fr. 9.00
Kaffee Weierhof		Fr. 9.00
Kaffee fertig / Luz		Fr. 7.00

Bier

Burgdorfer/Feldschlösschen Bier klein	33 cl	Fr.	4.00
Berner Müntschi	33 cl	Fr.	4.50
alkoholfreies Bier	33 cl	Fr.	4.00
Burgdorfer Bier gross	50 cl	Fr.	6.00

Weisswein

Molignon AOCV, Mathier, Salgesch	75 cl	Fr.	31.00
Johannisberg Weidmannstrunk AOCV, Mathier, Salgesch	75 cl	Fr.	36.00
Merlot Blanc de noir, Vaud AOC Hammel – Terre de vins, Herzogenbuchsee	75 cl	Fr.	32.00
In Exelsis Blanc, Sélection Ch. Rolaz Hammel – Terre de vins, Herzogenbuchsee	75 cl	Fr.	31.00

Rotwein

Pinot Noir Nouveau Salquenen AOCV, Mathier, Salgesch	75 cl	Fr.	32.00
Humagne Rouge; les Pyramides AOCV, Mathier, Salgesch	75 cl	Fr.	48.00
In Exelsis Rouge, Sélection Ch. Rolaz, Hammel – Terre de vins, Rolle	75 cl	Fr.	38.00

Gerne offerieren wir Ihnen auch 5dl Flaschen.

Burehofschnaps diverse	42vol% 2 cl	Fr.	5.00
------------------------	-------------	-----	------