



Yylaadig "zum letschte Ziischtig im Monät"

Ziischtig, 28. Mai 2019

Ziit: 1/4 ab sechsi En gfüerte Hofrundgang mit de Puure bi de verschidene Tier (freywillig)

Ziit: sibni Aattrinckete und aaschlüssend Tüüröffnig i de Beiz

D Aaleggi: schigg em Buurehof endsprechend

Adrässe: Hohrütistrasse 12, 8127 Forch
Telefon: 044 918 04 46 - lang la schäle...

Ab Parkplatz Forch Richtung Herrliberg isch es de 2 Hof rechts nach 2 Kilometer.
Blickfang: Holz vor de Hütte und Hose am Silo.
Achtung: Die neuen Navis finden es nicht!
www.zurchaltehose.ch

D Aattrinckete im Jäger Zelt

Degustation vo huus- und handgmachte Salumi, Alpchäs und Biobrot ab em Tanneholzbrett

De Znacht i de Beiz

D Vorspyys

E saisonali Suppe mit Bio Buurebrot us de Hofbäckerei

De Hauptgang (Bi öis essed au Vegetarier wieder Fleisch - wer das nöd chan, bitte melde)
Siedfleisch am Chnoche gart vom ganze Tier mit Salsa verde, Meerrettichschum und Suppegmüs

De Dessert

E Chuglä Glacée vo de Claudia

De Pryys betreit Franke 99.— nöd ganz hundert pro Person

De Pryys beinhaltet en freywillige Hofrundgang mit de Puure, d Aattrinckete im Jägerzelt, s Menü wie obe beschribbe, e guet's Glas biodynamische Huuswywy zu jedem Gang- vo eusem Fründ Bruno Porro us em Piemont, sWasser vo de Hofqwälle, s wyssä Gedeck, en nachhaltige Espresso gröstet uf de Forch und usegla us d„Faema 61 legend“, de Herr Möckli und en Parkplatz uf em Hof. Das alles wird vo de Wirtin nach em Ässe im Hoflade in **BAR** iikassiert. Zuesätzliche Konsumazione werded separaat iizoge. Däzue gits passendi Musigg, romantischs Oliveölliecht und e interessanti Gsellschaft am lange Stubetisch. Alles Fleisch chunt vom Hof oder vo d eigene Jagd und alli andere Zuetate vom Ässe sind uus biologischem Aabau – Eusi Überzügig isch es, wenn Tier es artgmässes Läbä chönd führe und de Tod us "heiterem Himmel" chunt, liefereds em Mensch au es gsunds Lebes-Mittel – ebe meh als nur es Nahringsmittel - es Mittel zum Lebe.

D Zaal vo de Stühel sind beschränkt uf Reserwazion, **Telefon 044 918 04 46**. D Aamäldige werded strickt de Reie naa vom Ygang her berücksichtigt – mer händ nöd unbeschränckt Platz. Am lange Stubetisch düemer vo rechts afangä ufschlüssä, damit alli es Plätzli findet. Fründe vo de Chalte Hose dörfed au wieder ihri Fründe mitilade (Maximum 6 ufsmal). Wer agmeldet isch und nöd cha choo, meldet sich bitte en Tag im voruus ab, suscht muess er Hühner go mischte!

Mer fröyed öis uf Öi und Diich !!

Claudia und de Nils

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.