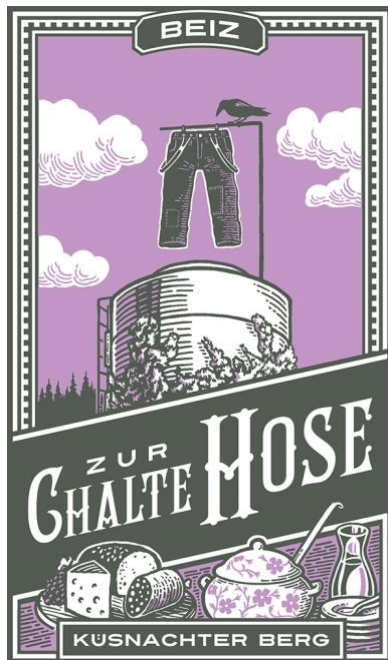




Yylandig "zum letschte Ziischtig im Monät"

Ziischtig, 30. September 2025

Ziit: 1/4 ab sechsi En gfürte 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: Hose am Silo.
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)

Lauwarmes Roastbeef vom Weideschlachtrind mit huusgmachter Tartarsauce und Händöpfel us em heisse Ofen

De Dessert

E Chuglä Glacée vo de Claudia

De Pryys betreit Franke 109.— pro Person

Als Erinnerung an den Hofrundgang und zur Vertiefung:

Buch „Zum Sterben schön“ signiert und zum Vorzugspreis **Fr. 51.-** (VP 58.-)

De Pryys beinhalten en freywillige Hofrundgang mit de Puure, d Aattrinckete, s Menü wie obe beschribbe, e guet's Glas biologische Huuswy zu jedem Gang- vo eusem Fründ Bruno Porro us em Piemont, s Wasser vo de Hofqwälle, en nachhaltige Espresso gröstet uf de Forch und usegla us de „Faema 61 legend“, de Herr Möckli mit eme Schnäpsli. Das alles wird vo de Wirtin nach em Ässe im Hoflade in **BAR** iikassiert. Zuesätzliche Konsumazione werded separaat iizoge. Däzue gits passendi Musigg, romantische Oliveölliecht und e interessante Gsellchaft am lange Stubetisch. Alles Fleisch chunt vom Hof und alli andere Zuetate vom Ässe sind uus biologischem Aabau – Eusi Überzügig isch es, wenn Tier es artgmässes Lääbä chönd führe und de Tod us "heiterem Himmel" chunnt, liefereds em Mensch au es gunds Lebes-Mittel – ebe meh als nur es Nahrungsmittel - es Mittel zum Lebe.

D Zaal vo de Stüel isch beschränkt uf Reserwazion, **Telefon 044 918 04 46**. D Aamäldige werded strickt de Reie naa vom Ygang her berücksichtigt – mer händ nöd unbeschränkt 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 mer d Säuli go mischte!

Mer fröyed öis uf Öi und Diich !!

Claudia und de Nils

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

