Hof-Märcht GmbH
Deinikon 11
CH-6340 Baar

+41 41 766 16 06
info@hofmaercht.ch

Menüvorschläge

Weinkarte

Herzlich Willkommen auf dem Hotzenhof!

Auf unserem Erlebnishof sind wir für Anlässe ab 25 bis 300 Personen gut gerüstet. Unsere hofeigene Küche bietet Ihnen kulinarische Leckerbissen aus saisonaler und regionaler Produktion an.
Einen besonderen Wert legen wir auf Ihr Wohlbefinden und die Qualität der Produkte.
Der Hotzenhof wird von Philipp Hotz bereits in der 13. Generationen bewirtschaftet und befindet sich in einer ruhigen, idyllischen Landschaft mit rustikalen Gebäuden, die ältesten aus dem Jahre 1531.
Auf den folgenden Seiten finden sie unser Menü- sowie unser Weinangebot.
Sollten Sie nicht das passende Menü nach Ihren Vorstellungen finden, stellen wir Ihnen gerne mit unseren saisonalen Produkten ein Menü nach Ihrem Wunsch zusammen.
Alle Menüs sind à discrétion und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Die Menüvorschläge richten sich nach Gruppen ab 25 bis 300 Personen sowie nach Kleingruppen ab 25 bis 80 Personen. Die Preise verstehen sich pro Person. Sofern nicht anders vermerkt, bezahlen Kinder von 3-10 Jahren die Hälfte des angegebenen Preises.

Wir kochen mit Liebe, frisch und leidenschaftlich für Sie.

Bei Fragen und Wünschen sind wir gerne für Sie da.
Familie Hotz und Team

VORSPEISEN

Salate

Grüner Salat garniert ..... CHF 9.50

Salatbuffet klein – drei verschiedene Saisonsalate ..... CHF 13.50

Salatbuffet gross – fünf verschiedene Saisonsalate ..... CHF 18.50

Zu allen Salaten gibt es unser feines Buurebrot und Butterzopf auf dem Schamottstein gebacken, sowie unsere hausgemachten Salatsaucen.

Suppen

Flädlisuppe ..... CHF 10.50

Kürbiscrèmesuppe ..... CHF 9.50

Gemüsesuppe nach Saison ..... CHF 9.50

Zu allen Suppen gibt es unser feines Buurebrot und Butterzopf auf dem Schamottstein gebacken.

MENÜS- ab 25 bis zu 300 Personen möglich

Grillade – von Anfang März bis Weihnachten

Grillade Schweinesteak, Poulet, Rindsburger, verschiedene kleine Grillbratwürste ..... CHF 48.-

Grillade gross Rindshuftsteak, Lammkottelets, Schweinesteak, Poulet, Rindsburger ..... CHF 58.-
verschiedene kleine Grillbratwürste

Zu unseren Grilladen gibt es ein grosses Salatbuffet, Kartoffeln mit Sauerrahmsauce, hausgemachtes Brot und Zopf.

Dazu folgende Saucen: Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Chriesi BBQ Sauce

Optional dazu:

Quinoa- oder Gemüseburger nur auf Voranmeldung für Vegetarier/Veganer ..... im Preis inbegriffen

Kartoffelgratin anstelle Kartoffeln mit Sauerrahmkräutersauce ..... CHF 5.-/Person

Grillgemüse saisonal ..... CHF 5.-/Person

Aargauer Braten (schwein) gefüllt mit Dörrzwetschgen ..... CHF 38.-

Beilagen: hausgemachter Kartoffelgratin, gedämpfte Bohnen und Rüebli

Ab 150 Personen Spätzli oder Teigwaren als Beilage

Gemischter Hackbraten aus Rind- und Schweinefleisch an Rotweinsauce ..... CHF 32.-

Beilagen: Teigwaren, gedämpfte Bohnen und Rüebli

Rindshackbraten an Rotweinsauce ..... CHF 34.-

Beilagen: Teigwaren, gedämpfte Bohnen und Rüebli

Ofen-Fleischkäse an feiner Sauce ..... CHF 22.-

Beilagen: Teigwaren, gedämpfte Rüebli

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus ..... CHF 23.50

Ghackets mit Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus ..... CHF 28.-

Lasagne mit Hackfleisch (Schwein und Rind) bis max. 150 Personen ..... CHF 30.-

Optional Gemüselasagne nur auf Voranmeldung für Vegetarier

Pastetli mit Brätkügeli an Pilzrahmsauce ..... CHF 28.-

Beilagen: Reis, Brätkügeli und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzteltes an Pilzrahmsauce ..... CHF 45.50

Beilagen: Teigwaren, gedämpfte Bohnen und Rüebli

Rindsvoressen ..... CHF 41.-

Beilagen: Spätzli und Saisongemüse

Appenzellerfilet Schweinefilet an Rosmarinjus ..... CHF 46.50

Beilagen: Hausgemachter Kartoffelgratin, gedämpfte Bohnen und Rüebli

Ab 150 Personen Teigwaren oder Spätzli als Beilage

MENÜS NUR FÜR KLEINGRUPPEN – ab 25 Personen

Raclette – bis max. 30 Personen, nur in der Brennstube möglich ..... CHF 41.-

3 verschiedene Sorten Raclettekäse

Beilagen: „Gschwellti" - gekochte Kartoffeln, Curryzucchetti, Essiggurken, Silberzwiebeln

Optional dazu:

Rindsburger und Bratspeck ..... CHF 7.-/Person

Käse-Fondue – bis max. 30 Personen, nur in der Brennstube möglich ..... CHF 39.50

Beilagen: Brot, Kartoffeln

Fondue Chinoise – bis max. 50 Personen ..... CHF 49.-

Fleisch in Gemüsebouillon, Rind, Schwein, Poulet und Truthahn

Beilage: Reis

Saucen: Tartar, Cocktail, Curry, Knoblauch

Optional dazu:

Gekochte Kartoffeln und Gemüse ..... CHF 8.-/Person

Gemüsebouillon-Suppe am Ende serviert in Suppenschalen ..... CHF 3.-/Person

BUURE-BRUNCH - ab 25 bis 300 Personen möglich

Buure-Brunch Erwachsene und Kinder ab 11 Jahren ..... CHF 46.-

Kinder ab 3-10 Jahre ..... CHF 4.20/Altersjahr

Im Brunch enthalten:

- Rösti und Spiegeleier mit Bratspeck
- Käse- und Fleischplatte garniert
- Früchtewähe
- Birchermüesli
- Buurebrot und Butterzopf auf dem Schamottstein gebacken
- Butter und verschiedene hofeigene Konfitüren
- Milch, Ovomaltine, Tee, Kaffee, Espresso
- weitere Getränke wie Wein, Schaumwein, Apfelsaft, Mineralwasser etc. werden zusätzlich verrechnet

Wichtige Information zum Brunch!

Die Aufenthaltsdauer bei Buure-Brunch ist auf 5 Std. beschränkt. Eine Verlängerung ist nach Absprache möglich.
Gestalten sie die Einladung so, dass alle Gäste zur gleichen Zeit eintreffen. Schreiben sie bitte nicht z.B. ab 10:00 Uhr sondern um 10:00 Uhr. So können sie vermeiden, dass die letzten Gäste erst um 13:00 Uhr oder noch später erscheinen.

DESSERTS - hausgemacht

Dessert – 1 Dessert ..... CHF 9.-

Dessertbuffet klein – 3 Dessert

Erwachsene und Jugendliche ab 11 Jahren ..... CHF 18.-

Kinder ab 3-10 Jahre ..... CHF 15.-

Dessertbuffet gross – 5 Dessert

Erwachsene und Jugendliche ab 11 Jahren ..... CHF 21.-

Kinder ab 3-10 Jahre ..... CHF 17.-

Dessertauswahl:

- Glace und Frucht-Sorbets von Eis die lait (100 ml im Becher)
- Zuger Eiskaffee
- Saisonales Früchtetiramisu
- Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce
- Beerencrème (nur im Sommer)
- Schoggicrème mit Schlagrahm und Meringues
- Vanillecrème mit saisonalen Früchten
- Saisonaler Früchtekuchen
- Schoggischnittli
- Mandelmuffins
- Linzerschnittli
- Caramelköpfli
- Lebkuchen mit Schlagrahm
- Schokoladenmousse
- Saisonal gefüllte Biskuitroulade
- Saisonale Quarktorte

Schnittgeld – für zusätzlich mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorten ..... CHF 50.-/Torte

Wir übernehmen für Sie das Tortenhandling.

WEINKARTE

HOFEIGENE WEINE

Weissweine:

Johanniter, trocken, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 41.-

Souvignier gris, trocken, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 45.-

Muscaris, lieblich, mit Restsüsse ausgebaut, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 43.-

Roséwein:

Cabernet Jura Rosé, trocken, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 43.-

Rotweine:

Cabernet Jura, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 47.-

Cabernet Jura Barrique, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 52.-

Divico, Weinbau Hotz, AOC Zug, 75cl ..... CHF 50.-

SONSTIGE WEINE

Weissweine:

Sauvignon Blanc, Weingut Irsslinger, AOC Zürichsee, 75cl ..... CHF 50.-

Chardonnay Chürzi, Baumgartner Weinbau Tegerfelden, AOC Aargau, 75cl ..... CHF 46.-

Rotweine:

Edelblut Grand cru Pinot Noir, Baumgartner Weinbau Tegerfelden, AOC Aargau, 75cl ..... CHF 67.-

Malbec Schwändi, Baumgartner Weinbau Tegerfelden, AOC Aargau, 75cl ..... CHF 59.-

Pinot Noir Steimüri, Baumgartner Weinbau Tegerfelden, AOC Aargau, 75cl ..... CHF 43.-

Zweigelt, Weingut Irsslinger, AOC Zürichsee, 75cl ..... CHF 59.-

Sie bringen ihren Wein selber mit?

Zapfengeld - Eigener Wein ..... CHF 25.-/Flasche