

Seidenraupenfürungen mit Hof-Rundgang 2020

Besuchen Sie die Seidenraupenaufzucht auf unserem Hof und lassen Sie sich die Raupen des Maulbeerspinners und die Maulbeerbäume im Rahmen einer Führung zeigen. Bei uns wird eine alte Schweizer Tradition und ein spannendes Handwerk zu neuem Leben erweckt. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Seidenraupen und erfahren Sie etwas über das Geheimnis, wie aus einem Maulbeerblatt ein Seidenfaden von bis zu 2 km Länge entsteht.

Unser Ziel ist es Schweizer Rohseide von hoher Qualität nach sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Kriterien zu produzieren (nach dem Qualitätsstandard swiss-silk.ch). Sehr gerne zeigen wir Ihnen Produkte aus Schweizer Seide, welche bei uns gekauft werden können.

Wir führen Sie zusätzlich auf einem Rundgang über unseren Landwirtschaftsbetrieb. Verweilen Sie im Anschluss an die Führung noch einen Moment auf unserem Hof und geniessen Sie eine Köstlichkeit aus hofeigener Produktion.

Führungen nach Vereinbarung:

- 05. Juni bis 24. Juni 2020
- 17. Juli bis 02. August 2020
- 10. September bis 25. September 2020

Dauer der Führung: 1.5 bis 2 Std.

Anzahl Personen: Ab 5 Personen

Preis: Fr. 10.- / Person

Ablauf der Führung:

- Besichtigung der Seidenraupen und Futterproduktion mit Einführung in die Raupenaufzucht und den Pflanzenbau der Maulbeerbäume
- Rundgang über unseren Landwirtschaftsbetrieb: Besichtigung der verschiedenen Hoftiere, Galloway-Mutterkühe und Kälber, Pferde, Junghennen, dazu Informationen zu unserem Pflanzen- und Obstbau
- Einblick in den Gästebetrieb

Kulinarisches

Sie wählen für Ihre Gruppe / Ihren Anlass aus einem oder mehreren Angeboten aus. Aus einem Angebot wählen Sie schliesslich eine der Optionen:

Angebot 1: zum Starten vor der Führung

Kaffee und Züpfе Fr. 6.- / Pers.
oder
Kleiner Apéro Fr. 6.- / Pers.

Angebot 2: Menü à discrétion

Menü 1: Reichhaltiger Hof-Apéro Fr. 20.- / Pers.
Galloway Trockenwurst, Käseauswahl, Schinken, Quinoa-Salat, Ei, Knabbergemüse, Brot und Züpfе
oder

Menü 2: Schweizer Ur-Dinkel Penne mit 3 Saucen Fr. 27.- / Pers.
Saisonsalat, Schweizer Ur-Dinkel Penne, Bolognese aus Galloway-Hackfleisch vom Hof, Rässige Tomatensauce
Surprise-Sauce passend zur Saison
oder

Menü 3: Galloway-Hackplätzli mit Rosmarinjus Fr. 30.- / Pers.
Saisonsalat, Galloway-Hackplätzli vom Hof mit Rosmarinjus
Quinoa-Bratlinge, Stampfkartoffeln

Angebot 3: Dessert oder Zvieri

Hausgemachtes Parfait mit Früchten garniert, Fr. 9.- / Pers.
passend zur Saison
oder
Hausgemachter Fruchtkuchen mit Rahm, Fr. 7.- / Pers.
passend zur Saison
oder
Hausgemachter Beeren-Muffin Fr. 3.- / Pers.

Getränke ab unserer Getränkekarte
Über mögliche Allergene in den Gerichten geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Preise inkl. MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – kontaktieren Sie uns unter **031 747 58 16** oder per E-Mail unter: **info@gastundhof.ch**. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Ausflug zu uns nach Bärfischenhaus.

