



# Yylaadig "zum letschte Ziischtig im Monät"

Ziischtig, 27. Juli 2021

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

**Ziit: sibni      Aatrinckete 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](http://www.zurchaltehose.ch)

## D Aatrinckete 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)*  
Hackbraten "Zur chalte Hose" mit Mochelrahmsauce und handgstampftem Händöpfelstock

\*\*\*

*De Dessert*

E Chuglä Glacée vo de Claudia

## De Pryys betreit Franke 109.— pro Person

De Pryys beinhaltet en freywillige Hofrundgang mit de Puure, d Aatrinckete, 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 Schnäppli. 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 Nahrigmittel - es Mittel zum Lebe.

D Zaal vo de Stühel isch 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 d Ente go mischte!

Mer fröyed öis uf Öi und Diich !!

Claudia und de Nils

*Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

