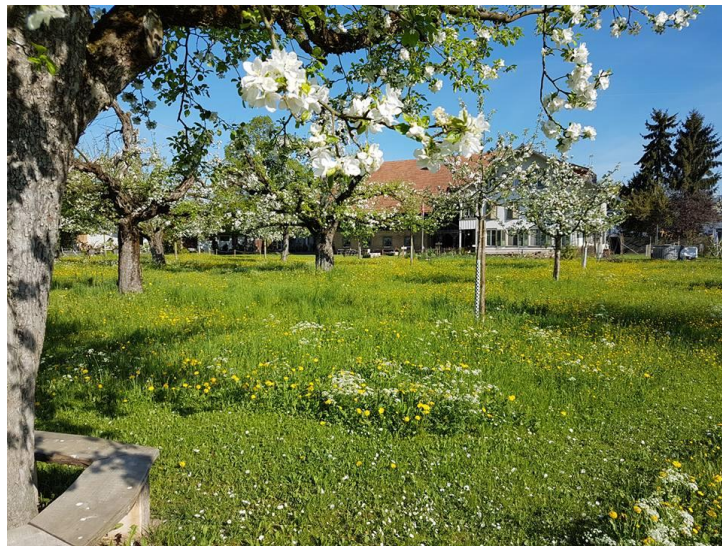




Feiern

Der besondere Fest-Ort in idyllischem Ambiente

Der Quellenhof bietet mit dem gemütlichen Cheminéeeraum, dem grosszügigen und überdachten Innenhof sowie der lauschigen Hofumgebung für Anlässe und Feierlichkeiten ein besonderes und idyllisches Ambiente. Da sich immer nur eine Gruppe auf dem Hof befindet steht Ihnen der Quellenhof mit den verschiedensten Sitzecken und Begegnungsorten exklusiv zur Verfügung.



In der nachfolgenden Dokumentation finden Sie die Informationen zu unseren Möglichkeiten und dem Angebot. Gerne zeigen wir Ihnen auf Anfrage den Hof und besprechen mit Ihnen Ihren angedachten Anlass.

Wir freuen uns, an Ihrem Festtag das rundherum zu übernehmen!

Judith Berger und das Quellenhof-Team

Saison 2025



Informationen

Feiern - Für Gruppenanlässe ist der Quellenhof von Donnerstag bis Samstag in Kombination mit dem gastronomischen Angebot buchbar (kein eigenes Catering). Buchungen für Brunchanlässe ab 10.00 Uhr, für Mittagsanlässe ab 11.30 Uhr und für Abendanlässe ab 17.00 Uhr. Aufgrund der Wohnzone sind Anlässe am Abend im Freien bis 22.00 Uhr und im Innenbereich bis 23.00 Uhr bewilligt.

Geeignete Gruppengrösse

Cheminéeraum (Innenraum)	20/25 bis 32 Personen
Überdachter Innenhof (Aussenraum)	20/25 bis 40 Personen
Überdachter Innenhof/Cheminéeraum	20/25 bis 60 Personen
Apero und Anlässe mit Sitz-/ Stehplätzen*	25/50 bis 80/120* Personen
Hochzeits-Apero	50 bis 120 Personen

Weitere Informationen zur Gruppengrösse finden Sie direkt beim kulinarischen Angeboten.

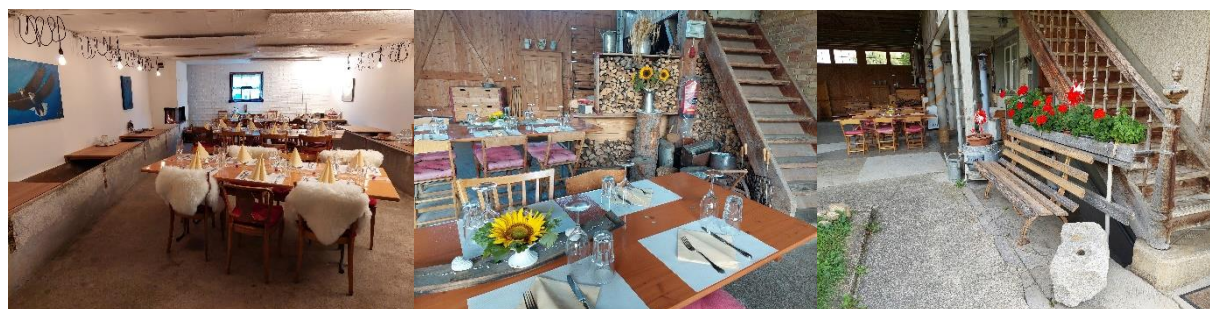
Cheminéeraum und überdachter Innenhof - mit dem knisternden Feuer verbreitet sich auch an kühleren Tagen eine besondere Stimmung und der Cheminéeraum wird wohligh und gemütlich warm, der Boden ist jedoch nicht isoliert (siehe Nice to know für ihre Gäste).

Bei passenden Temperaturen ist das Festessen auch im überdachten Innenhof möglich.

Frei-Raum - neben dem Cheminéeraum und dem überdachten Innenhof (Aussenraum) sind für Ihre Gruppe bei passendem Wetter auch die Wiese vor dem Stallbereich, der Barfusspfad, der Kräutergarten und der Quellenweg bereit und laden zum gemütlichen Sein, Verweilen und Spielen ein (weiteres siehe Spielen).

Nice to Know für Ihre Gäste

Damit sich ihre Gruppe auf dem Hof im Innen und Aussenbereich rundum wohl fühlt empfiehlt es sich, die Information weiterzuleiten, der Jahreszeit und Temperatur angepasstes Schuhwerk und Kleider im sogenannten „Zwiebelsystem“ dabei zu haben.





Das Essen wird auf dem Buffet im Innenhof serviert. Gemäss dem Quellenhofmotto „In der Einfachheit liegt die Fülle“ kochen wir für Sie ein frisch zubereitetes und einheitliches Hofmenu mit regionalem Bezug und aus landwirtschaftlichen Produkten. Für Vegetarier bereiten wir aus dem gewählten Menu gerne eine fleischlose Variante zu (beschränkte Diätkost). Bei den einzelnen Angeboten ist ersichtlich bis zu welcher Gruppengrösse das jeweilige Angebot möglich ist.

Preise - die Preise werden mit der **Pauschale all inclusive** ab 20 bzw. 25 Personen verrechnet und beinhalten:

- Das gewählte kulinarische Angebot inkl. Service durch das Quellenhof-Team
- Die alkoholfreien Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee) sowie Kaffee/Tee a discrétion
- Die Hof-Raum-Pauschale (je nach Anlassart zwischen CHF 270.- und CHF 450.-)
- Zusätzlich in Rechnung gestellt werden die alkoholischen Getränke (mit 10% Rabatt zum Listenpreis) sowie gewählte Upgradevarianten.

Kinderpreise: Der Quellenhof und das Hofgelände sind ideal und beliebt für altersgemischte Gruppen von jung bis alt. Kleinere Kinder essen noch nicht allzu viel, benötigen aber auch ihren Frei-Raum zum Spielen und Sitzen. Bis zur Pauschale werden sie identisch der Anzahl Personen verrechnet. Ab der jeweiligen Pauschale (20/25 P.) gelten folgende Kinderpreise:

0 bis 2 jährig kostenlos

2 bis 5 jährig 50% zum Personenpreis (max. CHF 18.00)

6 bis 13 Jahre 30% zum Personenpreis (max. CHF 28.00)

Für kleinere Gruppen und für Anlässe unter der Woche geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft zu den Menumöglichkeiten und den Konditionen.

Sein und Verweilen: für ausgiebiges Sein und Verweilen über die übliche Aufenthaltsdauer hinaus verrechnen wir je nach Gruppengrösse und weiterer Konsumationen zwischen CHF 50.00 und CHF 85.00 pro Stunde. Bei Brunchanlässen ab 14.30, bei Mittagsanlässen ab 17.30 Uhr.

Spiele - Der Barfuss-Pfad, Streetboggia, Kubb und vieles mehr stehen für Klein und Gross zum Spielen und Verweilen bereit. Im gedeckten Innenhof steht zudem ein Töggelikasten. Nicht erlaubt sind Ballspiele allgemein wie auch Fussball.

Musik - Aufgrund der Wohnzone ist verstärkte Live-Musik und Tonträger bedingt möglich und auf vorgängige Absprache.

Hunde sind willkommen und auf dem gesamten Innen- und Aussenareal an der Leine zu führen.



Hochzeits-Apero - Brautpaare schätzen bei uns vor allem die Weite mit dem Blick in die Berge und das Hofambiente mit den verschiedenen Sitzplatznischen und Begegnungsmöglichkeiten. Wir fokussieren uns auf den Aperoteil. Unsere Stärke liegt im Ambiente und dem Hofcharme mit den verschiedenen Begegnungsbereichen sowie natürlich im kulinarischen Angebot mit den frisch zubereiteten und regionalen Köstlichkeiten. Aufgrund des Hofgrundrisses ist der Ort bedingt geeignet für gemeinsame Aktivitäten mit der gesamten Gruppe (Spiele usw.). Es besteht kein Angebot, den Aperoteil in Kombination mit einer Zeremonie zu buchen.

Blumen und Hofdekoration - Das Innenhof- und Raumambiente bietet einen passenden Rahmen für ihr Fest. Falls Sie den Festtisch mit einer eigenen Idee ergänzen und gestalten möchten dürfen Sie uns dies bei der Reservation mitteilen. Standardmässig und in der Pauschale inklusive ist eine auf den Hof abgestimmte einfache und saisonale Tischdekoration. Die Möglichkeit zu einer individuellen und eigenen Gesamt-Hofdekoration bieten wir nicht an.

Parkplätze - Es sind nur wenige eigene Parkplätze verfügbar. In der Regel kann der öffentliche, gebührenpflichtige Parkplatz vis-à-vis benutzt werden (CHF 0.80 / Std; CHF 8 / Tag). Falls dieser an Ihrem Anlasstag nicht verfügbar ist, besteht eine externe Parkmöglichkeit im nahen Industriegebiet (5 Minuten Fussmarsch). Gerne informieren wir sie vorgängig dazu.

Frisch und Regional - Beim Einkauf legen wir Wert auf regionale und saisonale Produkte. Ein Grossteil der Gerichte wird zudem auf dem Hof produziert und wir verzichten so gut als möglich auf Convenienceprodukte. Unsere Hauptlieferanten:

Fleisch	Dorfmetzgerei Wölfli, Uetendorf
Käse	Käserei Keusen, Uebeschi / Chäsegge, Uetendorf
Brot, Backwaren	Quellenhof / Bäckerei Pfister, Uetendorf
Freiland-Eier	Quellenhof / Fam. Durtschi, Uetendorf
Süssmost	Fam. Iseli Obstbau, Uetendorf
Glacé	Fam. Blum, Linden www.gueti-glace.ch

Deklaration Fleischwaren und Allergene

Schwein, Rind, Kalb, Poulet	Schweiz (Steffisburg, Uebeschi, Blumenstein und weitere)
Lamm	Neuseeland / Australien **

** kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Für Allergene und Intoleranz geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.



Kulinarisches Angebot

Reichhaltiger Quellenhof-Brunch

Das Brunchbuffet mit regionalen Produkten bieten wir zwischen 10.00 Uhr und 14.00 Uhr an. Serviert wird den Gästen ein reichhaltiges kaltes und warmes Buffet à discrétion.

Kaltes Buffet: Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Äpfel.

Warmes Buffet: Rösti, Freiland-Spiegelei, Speck und Cipollata

Getränke: Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser

Brunch-Pauschale für 20 bis 32/80 Personen (ab 32 P. Innen und Aussen kombiniert)

Brunch, alkoholfreie Getränke, Hof-Raum-Pauschale, weitere Informationen siehe Preise

bis 20 Personen

CHF 1'270.00

jede weitere Person

CHF 46.00

Zmorgebuffet

Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Äpfel.

Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser Preis auf Anfrage



Quellenhof-Festessen

Mittaganlässe ab 11.30 Uhr, Abendanlässe ab 17.00 Uhr

Mit dem klassischen 3-Gang-Menü können Sie den für Sie passenden Hauptgang für Ihre Gruppe wählen. Die Vorspeise sowie das Dessert umranden den kulinarischen Teil des Festes auf dem Hof. Für Vegetarier bereiten wir aus dem gewählten Menü gerne eine fleischlose Variante zu.

Vorspeise

- Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten
- oder
- Saisonale Suppe aus dem Suppentopf,
zum Hauptgangbuffet ein bunter Blattsalat in der Schüssel

Hauptgangvarianten

- Zarte Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit hausgemachten Knöpfli
- Aargauer-Braten (Schweinsbraten vom Nierstück mit Zwetschgen gespickt) an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli
- Quellenhof-Ragout vom Rind mit Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Geschmorter Rindsschulterbraten an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin

Upgrade mit Preisanpassung:

- Kalbsnuss an einer Haselnuss-Rahmsauce mit Knöpfli oder Ofenkartoffeln

Dessertbuffet

- Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Crème (Süsmost- oder Grosis Brönnti Crème)

Dessert erweiterbar mit Preisanpassung:

- Hausgemachtes Schoggimousse
- Zusätzliche Crème
- Meringues mit Rahm
- „Simones-Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübeli)

Festessen-Pauschale 20 bis 32 Personen

Apero-Knabberstart, 3-Gang-Menü, Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee), Kaffee/Tee, Hof-Raum-Pauschale

bis 20 Personen

CHF 1'650.00

jede weitere Person

CHF 62.00



Sommerangebot mit „Grill & Chill“

Die Grillade und die Wurstkreationen aus der Dorfmetzgerei werden vom Gast selber/der Gästegruppe auf dem Feuerfass über der Glut gebrutzelt. Für alles Weitere wird von unserer Seite gesorgt und das gemütliche Grillfest ist da.

Quellenhof – Grillbuffet mit Dessertbuffet

Die marinierten Schweizerfleischstücke sind vom Poulet, Schwein und Rind und werden mit Grillschnecken ergänzt (Fleisch 220g/Person), Grillgemüse, dazu serviert werden auf dem Buffet vier verschiedene Saisonsalate und eine Beilage nach Wahl:

Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin oder Teigwarensalat oder Quellenhof-Zopf

Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Crème (Süsmost o. Brönnti Crème)

Grill-/Dessertbuffet erweiterbar mit:

- „E chli meh“ Fleisch (250g/Person)
- Lammfleisch
- Hausgemachtes Schoggimousse
- Weitere Crème
- Meringues
- „Simones hausgemachter Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübel)

Grill-Pauschale 20 bis 40 Personen / 60 Personen

Kleiner Aperoeinstieg, Grill- und Dessertbuffet, Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee), Kaffee/Tee, Hof-Raum-Pauschale

bis 20 Personen	CHF	1'650.00
jede weitere Person	CHF	62.00

Reichhaltiges Grill-Wurst-Mix-Buffet mit Glacedessert

Verschiedene Wurstkreationen aus unserer Dorfmetzgerei: Chili-, Curry-, Förster- und Pizzawurst sowie Grillschnecken sind die Klassiker aus der breiten Auswahl.

Das Buffet wird mit drei verschiedenen Salaten, Teigwarensalat und Brot ergänzt.

Zum Dessert eine Glace nach Wahl von „Simones hausgemachter Glace“

Wurstbuffet-Pauschale 20 bis 40 Personen / 60 Personen

Kleiner Aperoeinstieg, Wurstbuffet, Dessert, Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee), Kaffee/Tee, Hof-Raum-Pauschale

bis 20 Personen	CHF	1'360.00
jede weitere Person	CHF	48.00



Winterangebot

Quellenhof-Käsefondue mit fruchtigem Abschluss

Geniessen Sie in der kühleren Jahreszeit ein Käsefondue im Cheminée-raum vor dem knisternden Feuer. Oder wünschen Sie das Fondue im Aussenbereich im überdachten Innenhof?

Zum Beispiel an Stehtischen quasi unter dem Sternenhimmel und mit dem knisternden Feuer im Feuerfass? Das Käsefondue beziehen wir aus der Käserei, serviert in handgemachten Cacquelons aus der Nachbars-Töpferei. Dazu servieren wir Brot, Gschwellti und Birnen.

Dessert: frischer Fruchtsalat oder Orangensalat mit Datteln (Saisonal) und Gebäck

Käsefondue-Pauschale

Apero-Start im Innenhof mit: Glühmost, Fondue, Dessert, Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee), Kaffee/Tee, Hof-Raum-Pauschale

bis 20 Personen	CHF	1'250.00
jede weitere Person	CHF	46.00

Fondue Chinoise mit Dessert

Für das Fleischfondue werden regionale und frische Produkte aus der Dorfmetzgerei verwendet. Wir rechnen mit 250g Fleisch/Person und servieren Schwein-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch.

Dazu servieren wir hausgemachte Quark-Mayo-Saucen, saisonale Salate und eine Beilage nach Wahl: Gschwellti oder Zopf.

Dessert: frischer Fruchtsalat oder eine hausgemachte Crème

Fondue-Chinoise-Pauschale

Aperostart im Innenhof mit: Glühmost, Fondue Chinoise, Dessert, alkoholfreie Getränke, Hof-Raum-Pauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'650.00
jede weitere Person	CHF	62.00



Gemütliches Sein & Geniessen bis 80/120 Personen

für grössere Gruppen im überdachten Innenhof (Aussenraum) und Cheminéeraum. mit kombinierten Sitz-/Stehbereichen.

Vorzugsweise wird dieses Angebot in der wärmeren Jahreszeit gebucht für Hochzeits-Aperos, Geburtstagsfeiern oder auch Firmenanlässe.

Aber auch im Winter bietet das Outdoor-Angebot Charme und wird mit hausgemachten Suppen ergänzt. Das knisternde Feuer in der Schale sowie die stimmungsvolle Pavillonbeleuchtung am Abend ergänzen das kulinarische Angebot.

Hochzeits-Apero / Quellenhof-Apero ~25 bis 120 Personen

Fleisch- und Käseplatte, Apfelschale, Gemüsedipp mit Quarksauce, Antipasti (Oliven, Peperbells mit Frischkäse), hausgemachter Kräuterbutter, Feigensenf, Brot und hausgemachter Zopf, Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee) und Kaffee/Tee

Erweiterbar mit:

Saisonale Suppe im Suppentopf (Gerstensuppe, Kürbissuppe, Linsensuppe)

Früchtewähe/Beerichueche

Zitronen-/Schoggiwürfelgebäck

Simones hausgemachte Glace (12 Glacenaromen im 125 ml Kübeli)

Apero-Pauschale

für 25 bis 120 Personen (Innen und Aussen)

Apero, alkoholfreie Getränke, Hof-Raum-Pauschale, bis zu 4 Std. Nachmittags-Aufenthalt, weitere Informationen siehe Preise.

bis 25 Personen	CHF	1'175.00
jede weitere Person	CHF	30.00
bis 50 Personen	CHF	1'850.00
jede weitere Person	CHF	27.00
bis 100 Personen	CHF	3'100.00
jede weitere Person	CHF	24.00



Dessert-Zvieri

für 25 bis 80 Personen (Innen und Aussen)

Wünschen Sie in der wärmeren Jahreszeit einen gemütlichen Festnachmittag auf dem Hof mit ihren Gästen wo auch ein unkompliziertes „kommen und gehen“ möglich ist?

Das Dessert-Zvieri ist mit regionalen und hausgemachten Produkten:

Eine hausgemachte Creme (Süssmost oder Brönnti Creme), Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Früchtewähe oder Beerichueche, Gebäck, Früchteschale.

Ergänzt wird das Süss Buffet mit Käsemöckli, Feigensenf und Brot.

Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee) und Kaffee/Tee à discrétion sind inklusive.

Erweiterbar mit:

Käseplatte, Wurst- und Mostbröckli, Zopf, Antipasti, Gemüsedipp und Quarksauce, Simones hausgemachte Glace (12 Glacenaromen im 125 ml Kübeli), Schoggimousse

Dessert-Zvieri Pauschale

25 bis 80 Personen (Innen und Aussen)

Dessert-Zvieri, alkoholfreie Getränke, Hof-Raum-Pauschale, bis zu 4 Std. Nachmittags-Aufenthalt, weitere Informationen siehe Preise

bis 25 Personen	CHF	1'050.00
jede weitere Person	CHF	25.00
bis 50 Personen	CHF	1'500.00
jede weitere Person	CHF	25.00



Wein- und Getränkekarte

Bei Anlässen mit einer Pauschale gelten auf die unten aufgeführten Wein und Bierpreise 10% Rabatt.

Die Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee) sowie sämtliche Kaffee und Teegetränke sind in den Pauschalen inklusive.

Bier

Quellfrösch, das Naturtrübe aus dem Appenzell	3.3 dl	4.8% Vol	CHF	4.90
Junker-Bier aus der Felsenau Brauerei	3.3 dl	5.2% Vol	CHF	4.90
Alkoholfrei – das Alkoholfreie Bier aus der Rugen Brauerei	3.3 dl		CHF	4.90

Weissweine

Aligoté de Peissy - Domaine les Perrières GE 7 dl 13% Vol CHF 36.00
*Ein leichter Wein mit reichen Aromen und einem weichen, angenehmen Abgang.
Der ideale Begleiter zum Apero, Käsefondue oder auch an einem lauschigen Sommerabend.
(Auslaufend)*

Petite Arvine - Clos Château Ravire, Michel Savioz, Wallis 7 dl 13% Vol CHF 44.00
Als Aperoeinstieg ist der Walliser mit einer leichten Restsüsse ein gelungener Start.

Thunersee-Lumi - Rindisbacher Manufaktur, Seftigen 7 dl 12.5% Vol CHF 42.00
Der Weisswein aus dem Nachbardorf ist ein frischfruchtiger, schmackhafter Wein mit Finesse und Eleganz und mit einem leichten herben Unterton.

Rosé

Federweisser - Weingut Lindenhof, Osterfingen SH 7 dl 13.2% Vol CHF 36.00
Der lachsfarbene Pinot aus spätgelesenem Traubengut ist der Schmeichler zwischen rot und weiss.



Rotweine

Dorenoir – Weinkellerei Rahm, Ostschweiz 75 cl 12.9% Vol CHF 39.00

Die drei Traubensorten Dornfelder, Regent, Pinot Noir ergeben einen fruchtig-gehaltvollen Wein, der verschiedenste Vorlieben verbindet. Ideal für Anlässe mit verschiedensten Weingeschmäckern.

„Positivo“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13.5% Vol CHF 44.50

Assemblage von Merlot und Gamaret aus edlem, teils getrocknetem Traubengut. Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet.

„Humagne Rouge“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 12.5% Vol CHF 48.00

Im Gaumen robust und kräftig mit warmen Gerbstoffen.

„Cornalin“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13% Vol CHF 48.00

Der König der Walliser Rotweine. Er verwöhnt jeden Liebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit seinem straffen, eleganten Gerbstoffraster.

Digestiv – ein passender Abschluss mit einem Brand aus der Region

Gerne präsentieren wir Ihnen an Ihrem Anlass auch unser

Spirituosen-Harassli mit erlesenen Produkten 2cl CHF 6.00

Zigarre

Möchten Sie dazu im Freien eine Zigarre geniessen? Fragen Sie uns nach der aktuellen Auswahl aus unserem Humidor.

Alkoholfreie Getränke (in der jeweiligen Pauschale inklusive)

Süssmost frisch gepresst 2.5 dl CHF 3.00

Hoftee 2.5 dl CHF 3.00

Mineral mit Kohlensäure 2.5 dl CHF 3.00

Kaffee/Espresso CHF 4.00

Macchiato/Cappuccino CHF 4.50

Tee CHF 4.00

Saison 2025