



2018

## UNSERE VERANSTALTUNGEN

### NOS EVÈNEMENTS

- 
- 05.05.     **FRÜHLINGSMARKT LA FERME 1794** | Grosser Setzlingsmarkt mit Tomaten, Kürbissen und Gemüsepflanzen, Wildstauden und Sträuchern, Bärlauch-Bratwurst vom Grill, Holzofenbrot.
- MARCHÉ PRINTANIER À LA FERME 1794** | Marché de plantons : tomates courges, légumes, plantes sauvages indigènes, saucisses à l'ail du grill, pain du four au bois.
- 
- 11.-13.05.   **BIO-AGRI** | Schweizer Bio-Landwirtschaftsmesse, Moudon. Die La Ferme 1794 ist am Stand M19.
- BIO-AGRI** | Foire Agricole Suisse Bio, Moudon. La Ferme 1794 au stand M19.
- 
- 30.06.     **SMOOTH & INTENSE** | Genussabend Kulinarik & Zigarren, präsentiert von Chrigi's Tabaklädeli und La Ferme 1794, mit Norman Hunziker, Vize Koch-Olympiasieger 2016 und Patissier des Jahres 2015 Finalist.
- SMOOTH & INTENSE** | Délices culinaires & cigares, présentés par Chrigi's Tabaklädeli et La Ferme 1794, avec Norman Hunziker, vice-champion olympique de cuisine 2016 et finaliste Patissier de l'année 2015..
- 
- 18.08.     **BIO GOURMET-MENU** « Pro Spezie Rara » mit Willi Schmutz von Casa Nobile.
- MENU GASTRONOMIQUE BIO** « Pro Spezie Rara » avec Willi Schmutz de Casa Nobile.
- 

La Ferme 1794, Champ-Raclé 19, 3280 Murten/Morat

[www.laferme1794.ch](http://www.laferme1794.ch)



15.09. **BETRIEBSRUNDGANG BIOLEGUMA** mit dem Oldtimer-Traktor und Grillade bei der La Ferme 1794 zum Abschluss.

**VISITE DE LA FERME AGRICOLE BIOLEGUMA** avec le tracteur d'époque et barbecue à la Ferme 1794 à la fin de la visite.

---

22.09. **HERBST IN DER LA FERME 1794** | Sauerkraut und Sauerrüben hobeln und einmachen, feine Kürbissuppe, grosser Kürbismarkt.

**AUTOMNE À LA FERME 1794** | Rabotage et conservation de choucroute et navets, soupe fine à la courge, grand marché à la citrouille.

---

22.09. **BIO GOURMET-MENU** « Festa del raccolto » mit Willi Schmutz von Casa Nobile.

**MENU GASTRONOMIQUE BIO** « Festa del raccolto » avec Willi Schmutz de Casa Nobile.

---

10.-11.11. **COMPTOIR 2018** | Unsere Produzenten stellen sich vor. Degustation von Bio-Produkten.

**COMPTOIR 2018** | Nos producteurs se présentent. Dégustation de produits biologiques.

---

06.12. **CHLOUSER** | Der Samichlaus besucht die La Ferme 1794 mit seinem Esel. Cervelat bräteln und Schlangenbrot backen über dem Feuer, Glühwein und Suppe zum Aufwärmen.

**LE SAINT-NICOLAS** visite La Ferme 1794 avec son âne. Griller des cervelas et faire cuire du pain au bâton sur le feu, pour se réchauffer : de la soupe et du vin chaud.

---

08.12. **WEIHNACHTLICHES IN DER LA FERME 1794** | Lebkuchen dekorieren und Gützi ausstechen für Kinder. Jedes Kind darf ein Säcklein Weihnachtsgebäck nach Hause nehmen.

**AMBIANCE DE NOËL À LA FERME 1794** | Pour les enfants : décorer du pain d'épices et découper des biscuits de Noël. Chaque enfant recevra un sachet de biscuits de Noël.

---

Stand 16.05.2018

La Ferme 1794, Champ-Raclé 19, 3280 Murten/Morat

[www.laferme1794.ch](http://www.laferme1794.ch)