

GASTRONOMIE, KULINARIK, LA HEUTTE

BACK TO THE ROOTS - FARM TO TABLE POP-UP

Für drei Tage verwandelt sich die Ferme Libellule in eine offene Bühne für ein kulinarisches Erlebnis unter freiem Himmel. Ein Pop-up, das weit über ein klassisches Dinner hinausgeht – irgendwo zwischen Hof, Feuer, Küche und Begegnung.

Hinter dem Projekt stehen die Macher:innen des ehemaligen Lokal in Biel sowie die Inhaber:innen des Ecluse & Vagabund: Laura und Sandro Bianchin, gemeinsam mit Marie-Laure Gebhard und Eric Steiner von Ferme Libellule. Gemeinsam schaffen sie ein Wochenende, das Landwirtschaft, nachhaltige Gastronomie und gemeinschaftliches Essen miteinander verbindet.

Direkt vom Feld auf den Teller: Gemüse, Kräuter und Produkte aus der Permakultur werden vor Ort verarbeitet – reduziert, ehrlich und mit maximalem Respekt für das Produkt. Gekocht wird über offenem Feuer. Auch Fleisch und Fisch folgen derselben Philosophie: ausschliesslich Tiere vom Hof und Fische aus dem Fluss nebenan. Serviert wird an langen Tafeln, zwischen Lichtern, Feuer und sommerlicher Leichtigkeit. Jeder Abend beginnt mit einem Apero und einer geführten Tour über den Hof – durch Gärten, Beete und Aromen. Danach folgt ein Menü, das sich vollständig am Ort orientiert: saisonal, kreativ und lebendig.

Begleitet wird das Wochenende von ausgewählten Gastwinzerinnen und Produzent:innen, die mit ihren Weinen und ihrer Philosophie das Erlebnis mitprägen: Anne Claire Schott, Madlaina Erni, Catherine Cruchon sowie Domaine Bonnet du Fou.

Am Sonntag öffnet sich die Tafel für eine grosse Tavolata im Sharing-Stil – unkompliziert, gesellig und offen für Familien, Freund:innen und Gastronomiebegeisterte.

Am Feuerring stehen drei Köch:innen mit unterschiedlichen kulinarischen Handschriften:

Andreas Bolliger prägte nach Stationen in der Spitzengastronomie – unter anderem bei Sven Wassmer und im Rechberg – eine kompromisslose Produktküche mit Fokus auf Feuer, Präzision und Handwerk.

Alannah Ferreira da Silva kocht im Ecluse und verbindet internationale Einflüsse mit moderner, nachhaltiger Küche. Ihr Fokus liegt auf Saison, Kreativität und klaren Aromen.

Manuel Hotz, ehemaliger Küchenchef der La Table de L'Ours, steht für naturverbundene Küche, regionale Produkte und ehrliches Handwerk.

Programm

Freitag & Samstag – Dinner

5-Gang Menü: CHF 118.–

Getränkbegleitung: CHF 50.– (optional)

Sonntag – Tavolata

Sharing Menü: CHF 80.–

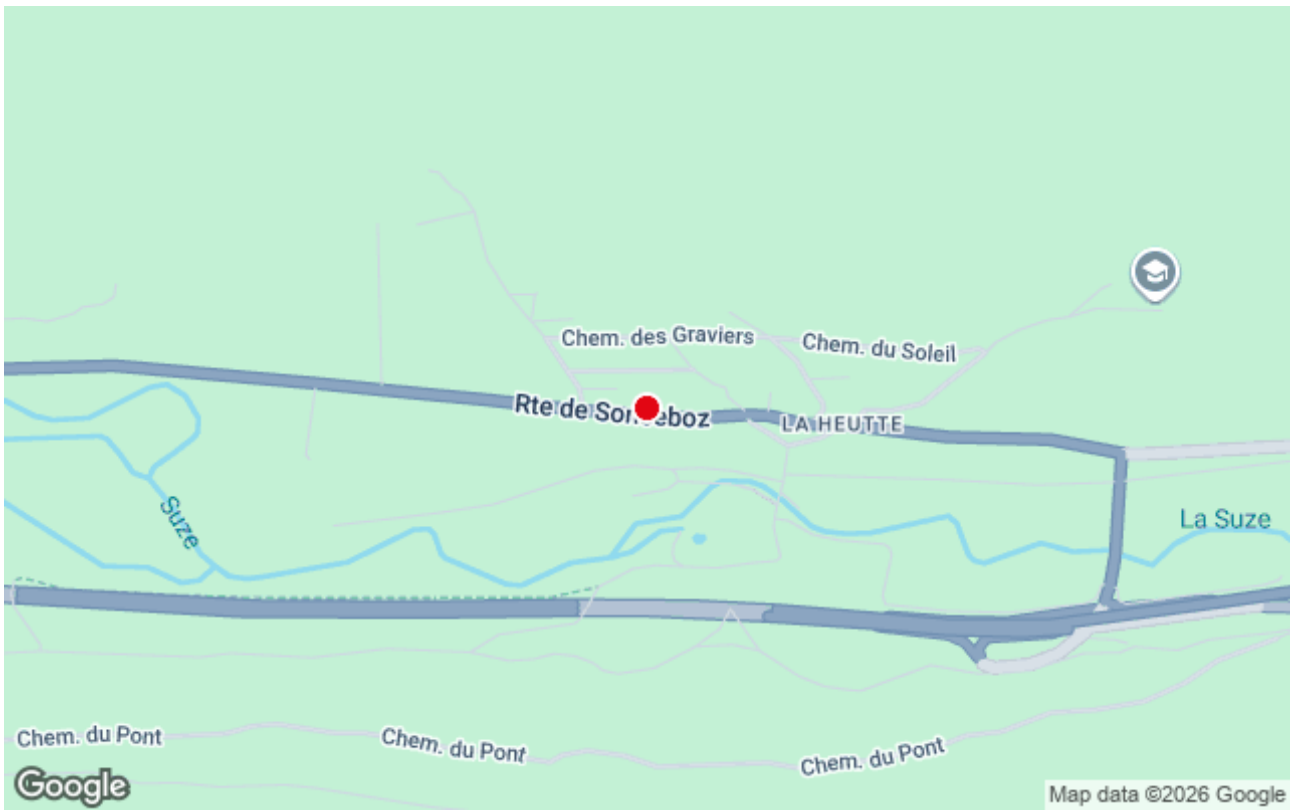
Familien- und gastrofrendlich



CONTACT

Ferme La Libellule
Route de Sonceboz 15
2604 La Heutte

+41 79 787 83 79
info@fermelalibellule.ch
fermelalibellule.ch



PDF généré le 22.06.2026