



BAUERNHOF
Museum und Restaurant
Dienstag bis Freitag 11⁴⁵ - 15⁰⁰
Samstag auf Voranmeldung

WOCHEHITMENÜ

September 2026

«es hätt solangs hätt»

1. bis 5. September 2026

Wochenhit-Menü 30.- (kleine Portion 25.-)

1.Gang: Gemischter-Salat-Saisonal (14.-/10.-)

2.Gang: Paniertes Schnitzel mit Gemüse (29.-/24.-)

8. bis 12. September 2026

Wochenhit-Menü 30.- (Kleine Portion 25.-)

1.Gang: Grüner Salat (10.-/8.-)

2.Gang: Pastetli mit Brät sowie feinen Erbsen und Pilzen (24.-/20.-)

15. bis 19. September 2026

Wochenhit-Menü 30.- (Kleine Portion 25.-)

1.Gang: Grüner Salat (10.-/8.-)

2.Gang: Paniertes Schnitzel mit Gemüse (29.-/24.-)

22. bis 26. September 2026

Wochenhit-Menü 30.- (kleine Portion 25.-)

1.Gang: Tessiner Lardo mit Salami (18.-/15.-)

2.Gang: Hausgemachte «Mezze Tagliatelle» mit Pfifferlingen (24.-/19.-)



BAUERNHOF
Museum und Restaurant
Dienstag bis Freitag 11⁴⁵ - 15⁰⁰
Samstag auf Voranmeldung

MITTAGSKARTE *28. Juli. – 19. Sept.*

Haus-Apéro

1 Glas Weisswein oder Prosecco mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs **13.-**

Vorspeisen

Gemischter-Salat-Saison 14.- (10.- kleine Portion)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

Tomaten-Gazpacho 13.- (9.- kleine Portion)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter. [Vegetarisch](#)

Antipasti Misti Platte 18.- (15.- kleine Portion)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

Hausspezialitäten

Vitello Tonnato (Kalbfleisch CH mit Thunfischsauce) 30.- (25.- kleine Portion)
serviert mit Kapern und Zwiebeln

Poulet-Frikassee (CH) an einer Zitronenrahmsauce 27.- (22.- kleine Portion)
und hausgemachten Mezze-Tagliatellen

Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli (100 % CH) 24.- (20.- kleine Portion)
sowie feinen Erbsen und Pilzen

Gebratene Egli Filets (EST) 34.- (29.- kleine Portion)
an einer Weisswein-Kräuter-Rahm-Sauce mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln



Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat 24.- (19.- kleine Portion)
an einer Tomatensauce [vegetarisch](#)

Hausgemachte Tagliolini Carbonara 24.- (19.- kleine Portion)
(Ei, Guanciale IT, Pfeffer, Pecorino- und Parmesan Käse)

Nachspeisen und Dessert

Käse-Teller 16.- (12.- kleine Portion)
serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen

Coupe-Romanoff 9.- (7.- kleine Portion)
(Erdbeeren, Vanilleglace, Schlagrahm)

Tagesdessert 8.- (6.- kleine Portion)
Tagesdessert oder Tageskuchen. Bitte unser Personal fragen!

WEISSWEINE, PROSECCO, CHAMPAGNER



■ Schweiz



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Les Hèrons AOC <i>Chasselas, 2024, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Aigle les Murailles <i>Chasselas, 2023, Waadt</i>					47.- (7 dl)
50cl – Flasche Leutschner <i>Riesling-Sylvaner Schwyz AOC, Freienbach</i>					20.- (50 cl)
50cl – Flasche Epesses <i>Chasselas, Waadt</i>					24.- (50 cl)

■ Italien



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Roero DOCG <i>Arneis, 2024, Piemont</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)
Palmalias, Vermentino aus Sardinien <i>Vermentino, 2024, Italien, Sardinien</i>					39.- (7,5 dl)
Villa Annaberta, Lugana DOC <i>Trebbiano, 2023, Italien, Venetien</i>					41.- (7,5 dl)

■ Frankreich



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Verger du Soleil Pays d'Oc IGP <i>Chardonnay, 2023, Languedoc-Roussillon</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Château Bonnet AOC <i>Sauvignon Blanc, 2024, Bordeaux</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)

■ Österreich



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Schloss Bockfliess Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner, 2023, Niederösterreich</i>					34.- (7,5 dl)

■ Prosecco und Champagner



		Flasche
Mionetto Prestige Collection <i>Valdobbiadene – Prosecco Superiore</i>		36.- (7dl)
Col del Sol Prosecco <i>Prosecco Brut</i>	8.-	32.- (7dl)
Taittinger <i>Brut Réserve Champagne AOC</i>		88.- (7dl)

ROTWEINE



■ Schweiz



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
GG Assemblage <i>Gamaret Garanoir 2022, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Heldenblut Dôle du Valais <i>Pinot Noir, 2023, Wallis</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7 dl)
Selezione d'Ottobre, Mataschi <i>Merlot, 2022, Tessin</i>					38.- (7 dl)
Staatsschreiber, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir, 2023, Zürich</i>					40.- (7 dl)
Badoux Il Geco <i>diverse Rebsorten, 2022, verschiedene Regionen</i>					35.- (7 dl)
50 cl und 25 cl – Flasche Leutschner Rot <i>Clevner (Pinot Noir), Schwyz AOC, Leutschen</i>					22.- (50 cl) 13.- (25 cl)

■ Italien



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Epicuro <i>Merlot-Primitivo, 2024, Apulien</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5dl)
Mandorla – Primitivo IGT <i>Primitivo, 2024, Apulien</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Due Lune <i>Nero D'Avola, 2024, Sizilien</i>	10.-	18.-	23.-	36.-	45.- (7,5 dl)
Piano del Cerro <i>Aglianico, 2020, Basilikata</i>					47.- (7,5 dl)
Edizione 5 Autoctoni <i>5 verschiedene Traubensorten, 2019, Abruzzen-Apulien</i>					55.- (7,5 dl)

■ Anderen Ländern



					Flasche
Terraced Gran Reserva <i>Carménère, 2021, Chile</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5dl)
Trivento Reserve <i>Malbec, 2021, Argentinien</i>					40.- (7,5dl)
Bellmount <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2021, Australien</i>					38.- (7,5dl)

GETRÄNKEKARTE

KALTE GETRÄNKE

Goldauer Wasser 3dl	CHF 2.00
Goldauer Wasser 5dl	CHF 3.00
Passugger Wasser	CHF 5.90
Allegra Wasser	CHF 5.90
Coca – Cola 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle 33cl	CHF 4.50
Rivella rot 33cl	CHF 4.50
Sanbitter (0 ° Alkoholfrei)	CHF 6.00
Gewürzter Tomatensaft	CHF 8.00
Bier 33cl	CHF 5.50

WARME GETRÄNKE

Espresso	CHF 4.20
Espresso Doppio	CHF 5.50
Espresso corretto mit Grappa	CHF 6.00
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee	CHF 4.20
Kafi Zwetschgen-Luz	CHF 6.50
Kafi Fertig mit Arther Träsch	CHF 7.00
Cappuccino	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 5.00
Tee	CHF 4.50

APERITIF

Campari Soda <i>6cl Campari Bitter, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Pastis <i>6cl Pastis, Wasser, Eis</i>	CHF 9.00
Vermouth <i>4cl roter oder weisser Wermut</i>	CHF 8.00
Cynar <i>4cl Cynar, Eis und Orangen</i>	CHF 8.00
Gespritzter Weisswein <i>1dl Weisswein, Mineralwasser</i>	CHF 8.00
Aperol Spritz <i>6cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Campari Spritz <i>3cl Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Negroni <i>2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin</i>	CHF 13.50
Gin Tonic <i>6cl Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette</i>	CHF 14.50

LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune 4cl	CHF 12.50
Fassbind Vielle Pomme 4cl	CHF 12.50
Grand Marnier 4cl	CHF 10.50
Kirsch Detting 4cl	CHF 11.50
Grappa Berta 4cl	CHF 11.50
Cognac Remy Martin 4cl	CHF 11.50
Amaretto Disaronno 4cl	CHF 10.00
Calvados 4cl	CHF 10.00
Johnny Walker Black 4cl	CHF 12.50
Jameson Irish Whisky 4cl	CHF 10.00
Vin Santo 4cl <i>(serviert mit hausgemachten Cantucci)</i>	CHF 12.00

Für weitere Liköre fragen Sie das Personal!

Lebensmittel Deklarationen:
(V+) = vegetarisch
Fleisch Herkunft: CH, IT, AT, FR

Brot-Feinbackwaren: hausgemacht, CH
Fisch-Herkunft: GRC, EST, IT, VTM

Alle Preise netto CHF