

BAUERNHOF
Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11^{45} - 15^{00}

Samstag auf Voranmeldung

WOCHEHITMENÜ

vom 17.11. bis 19.12.2026

«es hätt solangs hätt»

17. bis 21. November 2026

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

1.Gang: Fleisch-Knödel in der Bouillon ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Gnocchi an einer Tomatensauce ***(25.-/20.-)***

24. bis 28. November 2026

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

1.Gang: Tomatencremesuppe ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Hackbraten mit Kartoffeln und Gemüse ***(25.-/20.-)***

1. bis 5. Dezember 2026

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

1.Gang: Kartoffel-Steinpilz-Suppe ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Tagliatelle Bolognese ***(25.-/20.-)***

8. bis 12. Dezember 2026

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

1.Gang: Antipasti Misti nach italienischer Art ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Gnocchi Sorrentina (an einer Tomatensauce mit Mozzarella) ***(25.-/20.-)***

15. bis 19. Dezember 2026

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

1.Gang: Gemischter Salat ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Mezze-Tagliatelle mit Steinpilzen ***(25.-/20.-)***

NEU ab Januar 2027

Unser Restaurant ist ab 12.1.2027 nur auf Reservation mindestens 2 Wochen im Voraus geöffnet!

Bitte beachten Sie, dass **ab Januar 2027 ein Restaurantbesuch zum Mittagessen** von Dienstag bis Samstag **nur noch mit vorheriger Reservierung** und Vorbestellung der Speisen möglich ist.

Das Museum bleibt ohne Reservierung von Dienstag bis Samstag von 13^{00} - 16^{00} Uhr geöffnet.

Für den kleinen Hunger halten wir eine feine Auswahl für Sie bereit!



BAUERNHOF Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11^{45} - 15^{00}

Samstag auf Voranmeldung

MITTAGSKARTE

17. Nov. – 19. Dez.2026

Haus-Apéro

1 Glas Weisswein oder Prosecco mit Salzmandeln und Bruschetta **13.-**

Vorspeisen

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

Hausgemachte Minestrone **14.-** (10.- kleine Portion)
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan (vegetarisch)

_ _

Hausspezialitäten

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

Schweinskopfbäggli ***(Thurgauer Apfelschwein)*** **31.-** (26.- kleine Portion)
mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Dorade Filet nach livorneser Art ***(GR)*** **34.-** (29.- kleine Portion)
(livornese= Tomatensauce, Kapern, Zwiebeln, Oliven) serviert mit Ofenkartoffeln



Hausgemachte Mezze-Tagliatelle mit Steinpilzen **24.-** (19. - kleine Portion)
an einer Butter-Salbeisauce mit Steinpilzen (vegetarisch)

_ _

Nachspeisen und Dessert

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

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

NEU ab Januar 2027

Unser Restaurant ist ab 12.1.2027 nur auf Reservation mindestens 2 Wochen im Voraus geöffnet!
Bitte beachten Sie, dass **ab Januar 2027 ein Restaurantbesuch zum Mittagessen** von Dienstag bis Samstag **nur noch mit vorheriger Reservierung** und Vorbestellung der Speisen möglich ist.

Das Museum bleibt ohne Reservierung von Dienstag bis Samstag von 13^{00} - 16^{00} Uhr geöffnet.
Für den kleinen Hunger halten wir eine feine Auswahl für Sie bereit.

WEISSWEINE, PROSECCO, CHAMPAGNER



Schweiz



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

Italien



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

Frankreich



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

Österreich



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Schloss Bockfliess_Grüner Veltliner *Grüner Veltliner, 2023, Niederösterreich*					34.- *(7,5 dl)*

Prosecco und Champagner



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

ROTWEINE

Schweiz



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

Italien



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

Anderen Ländern

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Terraced Gran Reserva *Carménère, 2021, Chile*	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- *(7,5dl)*
Trivento Reserve *Malbec, 2021, Argentinien*					40.- *(7,5dl)*
Bellmount *Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2021, Australien*					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 (O ° 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 Créme oder Milch-Kafffe	***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 *6cl Campari Bitter, Soda Wasser*	***CHF* 12.50**
Pastis *6cl Pastis, Wasser, Eis*	***CHF* 9.00**
Vermouth *4cl roter oder weisser Wermut*	**CHF 8.00**
Cynar *4cl Cynar, Eis und Orangen*	***CHF* 8.00**
Gespritzter Weisswein *1dl Weisswein, Mineralwasser*	***CHF* 8.00**
Aperol Spritz *6cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser*	***CHF* 12.50**
Campari Spritz *3cl Campari, Prosecco, Soda Wasser*	***CHF* 12.50**
Negroni *2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin*	***CHF* 13.50**
Gin Tonic *6cl Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette*	***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* (serviert mit hausgemachten Cantucci)	***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