

Bauernhof Museum und Restaurant

MITTAGSKARTE Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 15⁰⁰

- **Wochenhit-Menü (7.1. bis 10.1.2026)** 30.- (25.-)
Vorspeise: *Kartoffel-Lauch-Suppe*
Hauptspeise: *Pastetli mit feinen Erbsen und Pilzen*
- **Haus-Apéro** 13.-
1 Glas Weisswein oder Prosecco mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs
- **Vorspeisen**
Gemischter-Salat-Saisonal 14.- (10.-)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter
Minestrone (V⁺) 15.- (11.-)
Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art, inkl. hausgemachtem Brot und Butter
- **Hausspezialitäten**
Rahm-Schweinsschnitzel mit Pilzen 28.- (23.-)
serviert mit hausgemachten Mezze-Tagliatelle
Rinds-Gulasch nach Art unseres Küchenchefs 31.- (26.-)
mit selbstgemachten Spätzli
Pastetli mit Brätkügeli* 24.- (20.-)
sowie feinen Erbsen und Pilzen
*vegetarische (V⁺) Variante ohne Brätkügeli 22.- (18.-)
Gebratene Egli Filets 34.- (29.-)
an einer Weisswein-Kräuter-Rahm-Sauce mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln
- **Hausgemachte Pasta** 26.- (21.-)
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung (V⁺)
an einer selbstgemachten Tomatensauce
Rote-Bete-Gnocchi (V⁺) 25.- (20.-)
an einer Gorgonzolakäsesauce mit Nüssen
Mezze Tagliatelle Bolognese 27.- (22.-)
(Hackfleisch-Karotten-Sellerie-Zwiebeln-Tomatensauce)
- **Nachspeisen**
Käse-Teller 16.- (12.-)
serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen
Tageskuchen oder Tagesdessert 8.- (6.-)
ein täglich wechselndes Dessert



WEISSWEINE, PROSECCO, CHAMPAGNER



Schweiz		1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
	Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas, 2022, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
	Les Hèrons AOC <i>Chasselas, 2023, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
	Aigle les Murailles <i>Chasselas, 2022, 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, 2022, Piemont</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)
	Palmalias <i>Vermentino, 2022, 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, 2022, Bordeaux</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)
Österreich		1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
	Schloss Bockfliess <i>Grüner Veltliner, 2022, 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)
Carmelin AOC <i>Humagne Rouge, 2021, Wallis</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7 dl)
Selezione d'Ottobre, Matasci <i>Merlot, 2022, Tessin</i>					38.- (7 dl)
Staatsschreiber, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir, 2023, Zürich</i>					40.- (7 dl)
Murailles Rouge AOC Chablais <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, 2021, Waadt</i>					48.- (7 dl)
50 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>Negroamaro-Cabernet, 2023, Apulien</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5dl)
Sedotto IGP, «Cantina Due Palme» <i>Susumaniello, 2022, Apulien</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Due Lune <i>Nero D'Avola, 2021, 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
Trivento Reserve <i>Malbec, 2021, Argentinien</i>	38.- (7,5dl)
Bellmount <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2021, Australien</i>	35.- (7,5dl)
Terraced Gran Reserva <i>Carménère, 2021, Chile</i>	30.- (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	CHF 12.50
5cl Campari Bitter, Soda Wasser	
Pastis	CHF 9.00
5cl Pastis, Wasser, Eis	
Vermouth	CHF 8.00
4cl roter oder weisser Wermut	
Cynar	CHF 8.00
4cl Cynar, Eis und Orangen	
Gespritzter Weisswein	CHF 8.00
Weisswein, Mineralwasser	
Aperol Spritz	CHF 12.50
4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser	
Campari Spritz	CHF 12.50
4cl Campari, Prosecco, Soda Wasser	
Negroni	CHF 13.50
2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin	
Gin Tonic	CHF 14.50
Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette	

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

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