



**BAUERNHOF**  
Museum und Restaurant  
Dienstag bis Samstag 11<sup>45</sup> - 15<sup>00</sup>

# WOCHEHITMENÜS

Mai 2026

«es hätt solangs hätt»

**5. bis 9. Mai\* 2026**

## **Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1. Gang: Gemischter Salat*

*2. Gang: Gefüllte Ravioli (mit Hackfleisch) an einer Tomatensauce*

**\*9. Mai Muttertag-Menü: Bestellformular -> [www.kimmelstiftung.ch](http://www.kimmelstiftung.ch)  
oder das Personal des Restaurants fragen!**

**12. und 13. Mai\* 2026**

## **Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1. Gang: Avocado-Salat*

*2. Gang: Tagliolini an einer Lachs-Rahmsauce*

**\*Donnerstag 14.5. bis Samstag 16.5. Betriebsferien**

**19. bis 23. Mai 2026**

## **Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1. Gang: Grüne-Bohnen-Salat*

*2. Gang: Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum Pesto und Guanciale*

**26. bis 29. Mai\* 2026**

## **Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1. Gang: Gemischter Salat*

*2. Gang: Perlhuhn «Suprême» nach Art unseres Küchenchefs mit  
Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse*

**\*am 30. Mai ist das Restaurant ausgebucht!**



**BAUERNHOF**  
Museum und Restaurant  
Dienstag bis Samstag 11<sup>45</sup> - 15<sup>00</sup>

## MITTAGSKARTE

**5. Mai – 5. Juli 2026**

### Haus-Apéro

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

### Vorspeisen

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

**Ingwer-Karotten-Suppe 13.-** (9.- kleine Portion)  
inkl. hausgemachtem Brot und Butter. [Vegetarisch](#)

**Bündner Rohschinken (CH) mit Büffel-Mozzarella 18.-** (15.- kleine Portion)  
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

---

### Hausspezialitäten

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

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

**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

---

**Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung 24.-** (19.- kleine Portion)  
an einer selbstgemachten 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




<b>Schweiz</b>						
		1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas, 2024, Waadt</i>		6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
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 Epresses <i>Chasselas, Waadt</i>						24.- (50 cl)
<b>Italien</b>						
		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, 2023, Italien, Sardinien</i>						39.- (7,5 dl)
Villa Annaberta, Lugana DOC <i>Trebbiano, 2023, Italien, Venetien</i>						41.- (7,5 dl)
<b>Frankreich</b>						
		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)
<b>Österreich</b>						
		1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Schloss Bockfliess Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner, 2023, Niederösterreich</i>						34.- (7,5 dl)
<b>Prosecco und Champagner</b>						
						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



<b>Schweiz</b>		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, Matasci <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 – Flasche Leutschner Rot <i>Clevner (Pinot Noir), Schwyz AOC, Leutschen</i>						22.- (50 cl) 13.- (25 cl)

<b>Italien</b>		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)

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

# GETRÄNKEKARTE

## KALTE GETRÄNKE

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

## WARME GETRÄNKE

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

## APERITIF

Campari Soda <i>5cl Campari Bitter, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Pastis <i>5cl Pastis, Wasser, Eis</i>	<b>CHF 9.00</b>
Vermouth <i>4cl roter oder weisser Wermut</i>	<b>CHF 8.00</b>
Cynar <i>4cl Cynar, Eis und Orangen</i>	<b>CHF 8.00</b>
Gespritzter Weisswein <i>Weisswein, Mineralwasser</i>	<b>CHF 8.00</b>
Aperol Spritz <i>4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Campari Spritz <i>4cl Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Negroni <i>2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin</i>	<b>CHF 13.50</b>
Gin Tonic <i>Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette</i>	<b>CHF 14.50</b>

## LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Fassbind Vielle Pomme 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Grand Marnier 4cl	<b>CHF 10.50</b>
Kirsch Detting 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Grappa Berta 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Cognac Remy Martin 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Amaretto Disaronno 4cl	<b>CHF 10.00</b>
Calvados 4cl	<b>CHF 10.00</b>
Johnny Walker Black 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Jameson Irish Whisky 4cl	<b>CHF 10.00</b>

**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