

Bauernhof Museum und Restaurant

MITTAGSKARTE Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 15⁰⁰

- **Wochenhit-Menü (25.11 bis 29.11)** 30.- (25.-)

Vorspeise: *Gemischter Salat*
Hauptspeise: *Wildschwein-Ragout mit hausgemachten Mezze-Tagliatelle*
- **Haus-Apéro** 13.-

1 Glas Weisswein oder Prosecco mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs
- **Vorspeisen** 14.- (10.-)

Gemischter-Salat-Saisonal
inkl. hausgemachtem Brot und Butter

Minestrone (V⁺) 15.- (11.-)
Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art, inkl. hausgemachtem Brot und Butter
- **Hausspezialitäten** 28.- (23.-)

Rahm-Schweinsschnitzel mit Pilzen
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⁺) 25.- (20.-)
an einer selbstgemachten Tomatensauce

Rote-Bete-Gnocchi (V⁺) 27.- (22.-)
an einer Gorgonzolakäsesauce mit Nüssen

Mezze Tagliatelle Bolognese 16.- (12.-)
(Hackfleisch-Karotten-Sellerie-Zwiebeln-Tomatensauce)
- **Nachspeisen** 8.- (6.-)

Käse-Teller
serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen

Tageskuchen oder Tagesdessert
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 3.80
Espresso Doppio	CHF 4.20
Espresso corretto mit Grappa	CHF 5.20
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee	CHF 4.20
Kafi Zwetschgen-Luz	CHF 6.50
Kafi Fertig mit Arther Träsch	CHF 7.00
Cappuccino	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 4.90
Tee	CHF 4.20

APERITIF

Campari Soda <i>5cl Campari Bitter, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Pastis <i>5cl 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>Weisswein, Mineralwasser</i>	CHF 8.00
Aperol Spritz <i>4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Campari Spritz <i>4cl Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	CHF 12.50
Negroni <i>2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin</i>	CHF 13.50
Gin Tonic <i>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

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