



BAUERNHOF

Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11⁴⁵ - 15⁰⁰

Samstag auf Voranmeldung

WOCHEHITMENÜ

ab 29.9 bis 24.10.2026

«es hätt solangs hätt»

29. Sept. bis 2. Oktober 2026

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

1.Gang: Minestrone (15.-/11.-)

2.Gang: Poulet-Schenkel mit Ofenkartoffeln (22.-/18.-)

Samstag, 3. Oktober: Restaurant ausgebucht

(Workshop schweizerische Vereinigung für Postgeschichte)

6. bis 10. Oktober 2026

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

1.Gang: Grüner Salat (10.-/8.-)

2.Gang: Saltimbocca nach römischer Art mit Safranrisotto (29.-/24.-)

13. bis 17. Oktober 2026

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

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

2.Gang: Hausgemachte Mezze Tagliatelle «Bolognese» (27.-/22.-)

20. bis 24. Oktober 2026

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

1.Gang: Grüner Salat (10.-/8.-)

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

Dienstag 20.10 und Samstag, 24.10.: Restaurant ausgebucht
(Geschlossene Gesellschaft)



Wild Zeit!

22. September bis 14. November 2026



BAUERNHOF

Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11⁴⁵ - 15⁰⁰

Samstag auf Voranmeldung

MITTAGSKARTE

22.Sept – 14. Nov.

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.

Kürbiscremesuppe 14.- (10.- kleine Portion)
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ([vegetarisch](#))

Salami aus Wildschwein 15.- 80gr. (12.- kleine Portion 60gr.)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

Wildspezialitäten aus Hirschfarm von Goldau 22.9. bis 14.11.

serviert mit Rotkraut | selbstgemachte Spätzli | Marroni | Birnen mit Preiselbeeren

Hirsch-Pfeffer 35.- (30.- kleine Portion)

Rehschnitzel 39.- (35.- kleine Portion)

Hausspezialitäten

Pastetli mit Kalbs-Bratkügel 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 Tagliolini 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

Vermicelles 12.- (10.- kleine Portion)
mit Meringues

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

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	CHF 12.00
<i>(serviert mit hausgemachten Cantucci)</i>	

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