



BAUERNHOF
Museum und Restaurant
Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ - 15⁰⁰

WOCHEHITMENÜS

Juni 2026

«es hätt solangs hätt»

2. bis 6. Juni 2026

Wochenhit-Menü 30.- (25.-)

- 1.Gang: *Gemischter Salat*
2.Gang: *Polpette mit Tagliolini an einer Tomatensauce*
(Polpette= Hausgemachte Hackfleisch Bällchen)

9. und 12. Juni* 2026

Wochenhit-Menü 30.- (25.-)

- 1.Gang: *Grüner-Salat*
2.Gang: *Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an einer Safransauce*
***Samstag 13.6. Restaurant geschlossen**

16. bis 20. Juni 2026

Wochenhit-Menü 30.- (25.-)

- 1.Gang: *Tomaten Gazpacho*
2.Gang: *Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola-Käse und Guanciale (=Backenspeck)*

23. bis 27. Juni 2026

Wochenhit-Menü 30.- (25.-)

- 1.Gang: *Minestrone*
2.Gang: *Vitello-Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)*

3.7 bis 27.7

Sommerferien

Ab Dienstag 28.7. sind wir gerne wieder für Sie da!



BAUERNHOF
Museum und Restaurant
Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ - 15⁰⁰

MITTAGSKARTE

5. Mai – 2. 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-Frikassee (CH) an einer Zitronensauce 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



Schweiz						
		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)
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, 2023, 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, 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)



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
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	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>5cl Campari Bitter, Soda Wasser</i>	
Pastis	CHF 9.00
<i>5cl 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>Weisswein, Mineralwasser</i>	
Aperol Spritz	CHF 12.50
<i>4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	
Campari Spritz	CHF 12.50
<i>4cl Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	
Negroni	CHF 13.50
<i>2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin</i>	
Gin Tonic	CHF 14.50
<i>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

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