



Herzlich willkommen im Bauernhof Zug.

Es freut uns sehr, Sie heute als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Kulinarik ist für uns weit mehr als die Zubereitung hochwertiger Speisen – sie ist Ausdruck von Leidenschaft, Handwerkskunst und gelebter Gastfreundschaft.

Unser Küchenchef Moritz Stiefel und sein Team verbinden die Vielfalt der Schweizer Marktküche mit zeitgemässen Ideen. Jedes Gericht auf dieser Karte wurde mit dem Anspruch entwickelt, Genuss auf höchstem Niveau zu schaffen. Dabei stehen Qualität, Saisonalität und die Liebe zum Detail stets im Mittelpunkt unseres Handelns.

Nehmen Sie sich Zeit, geniessen Sie den Moment und lassen Sie sich von unserem Team auf eine kulinarische Reise begleiten.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Haus.

Im Namen des Bauernhof Zug Team,
Timo Dainese und Daniel Bodmer

BAUERNHOF
ZUG

Vorspeisen

Unsere Vorspeisen eröffnen das Menü mit saisonalen Zutaten, feinen Aromen und einem Gespür für hochwertige Produkte und ausgewogene Geschmackskompositionen.

Auch unsere vegetarischen Vorspeisen stehen für kreativen Genuss, hochwertige Produkte und eine moderne, saisonale Interpretation.

Nüsslisalat

21,00 CHF

mit Speck, Ei und Croutons

Kopfsalat Bauernhof

16,00 CHF

mit Hausdressing, Croutons und gerösteten Kernen

Gerösteter Sellerie-Cappuccino

14,00 CHF

mit Kerbelöl und Baumnüssen

Handgeschnittenes Tatar

100 g / 26,00 CHF

vom Weiderind aus Ballwil

160 g / 38,00 CHF

serviert mit Eigelb und Brioche-Toast

Hausgebeizter Lostallo-Lachs

24,00 CHF

mit Fenchel und Orange

Hausgemachte Pastete

22,00 CHF

mit Feigen-Chutney

Karamellisierter Frischkäse

22,00 CHF

von Toni Odermatt aus Stans

auf buntem Linsenbouquet

Randenvariation

22,00 CHF

mit feiner Vinaigrette, Zitronenquark
und Pumpernickel-Crunch

Bauernhof Klassiker

Unsere Bauernhof Klassiker stehen für traditionelle Schweizer Küche mit Charakter. Vertraute Gerichte werden mit hochwertigen, regionalen Zutaten und viel handwerklichem Können zubereitet – bodenständig, authentisch und zeitlos im Genuss.

Klassisches Wiener Schnitzel

46,00 CHF

an Kartoffel-Gurkensalat
mit Kürbiskernen und Preiselbeeren

Rindsragout

38,00 CHF

Burgunder Art
mit Spätzli und saisonalem Gemüse

Chefs Hacktätschli

32,00 CHF

an Champignon-Rahmsauce,
Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse

Kalbsleberli

38,00 CHF

an Kräuter-Portwein-Jus
und goldgelber Rösti

Schweins-Cordon-bleu

38,00 CHF

mit Rohschinken und Fribourger Vacherin,
saisonalem Gemüse und Pommes Frites

Hauptgänge

Regional, saisonal und mit viel handwerklicher Sorgfalt zubereitet – diese Gerichte stehen für die kulinarische Vielfalt des Bauernhofs. Einige davon werden bewusst zum Teilen serviert und bringen die Geselligkeit zurück an den Tisch.

Rindsfilet-Medaillon

200 g / 58,00 CHF

an Trüffeljus und saisonalem Gemüse

Kalbskotelett

250 g / 62,00 CHF

an Portweinjus, Beurre blanc und saisonalem Gemüse

Poulet im Chörbli

35,00 CHF

mit Pommes Frites und Bauernhof Sauce

Beilagen

7,00 CHF

Pommes Frites | Schmelzkartoffeln | Kartoffelsalat mit Gurken | Rösti
Butternüdeli | Kartoffelstock | Spätzli

Hauptgänge

Ob frisch zubereitete Pasta oder saisonale Fischgerichte – auch hier stehen Qualität, Handwerk und ausgewählte Zutaten im Mittelpunkt.

Mit feinen Aromen und einer modernen Interpretation regional inspirierter Küche entstehen Gerichte voller Leichtigkeit und Geschmack.

Gebratene Forellenfilets

42,00 CHF

an Kräuter-Beurre-blanc mit Spinat und Schmelzkartoffeln

Gebackene Egliknuserli

38,00 CHF

an Remouladensauce und Schmelzkartoffeln

Hausgemachte Ravioli

32,00 CHF

mit Ricotta-Sprinz-Füllung

an brauner Butter und Salbei

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

32,00 CHF

mit konfierten Tomaten,

Artischockenherzen und Basilikum

Dessert

Den Abschluss bilden hausgemachte Desserts, feine Glacen und Sorbets sowie ausgewählte Käsevariationen. Mit saisonalen Zutaten, handwerklicher Sorgfalt und einem Gespür für ausgewogene Süsse entsteht ein genussvoller Ausklang des Menüs.

Tarte Tatin  	16,00 CHF
mit Thymian und Beurre-Noisette-Glace	
Schokoladenvariation  	18,00 CHF
Bauernhof Style	
Quark-Soufflé 	18,00 CHF
mit marinierten Beeren und Sorbet	
Panna Cotta	12,00 CHF
mit Zuger Kirschragout	
Eiskaffee	10,00 CHF
Bauernhof Style	
mit Etter Kirsch 2 cl	+ 7,00 CHF
Glace und Sorbet	pro Kugel / 5,50 CHF
Fragen Sie unseren Service nach hausgemachten Sorten.	
mit Rahm	+ 2,00 CHF
Käse	18,00 CHF
6 verschiedene Käse von der Käserei Dubach mit Feigensenf und Früchtebrot	
Friandise hausgemacht	8,00 CHF
4 verschiedene saisonale Friandises aus unserer Patisserie	

Regionalität, Saisonalität und die enge Zusammenarbeit mit ausgewählten Produzenten bilden die Grundlage der Küche im Bauernhof. Viele unserer Produkte stammen von Partnern aus der Region und werden mit Sorgfalt ausgewählt.

Ein Teil unserer Lieferanten & Partner:

- Marinello
- Uelihof
- Meierskählen / Toni Odermatt
- Weidefarm Cyrill Süess
- Käse Dubach
- Metzgerei Rogenmoser Baar

Fleischherkunft: Schweiz, sofern nicht anders deklariert.

Fischherkunft: Schweiz, wird je nach Fanggebiet und Verfügbarkeit separat deklariert.

Geflügelherkunft: Schweiz oder Frankreich

Mehlherkunft: Schweiz

In unserer Menükarte ist gekennzeichnet, welche Gerichte auch vegetarisch  zubereitet werden können sowie welche Speisen Gluten  oder Nüsse  enthalten.

Wichtiger Hinweis für Nussallergiker: Einige unserer Gerichte werden in Erdnussöl zubereitet. Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei einer Nussallergie oder Unverträglichkeit. Gerne passen wir die Zubereitung individuell an Ihre Bedürfnisse an.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt das Serviceteam gerne Auskunft und unterstützt bei der passenden Auswahl der Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.