



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

Salate und Suppen

Frische Salate und saisonale Suppen bilden einen leichten und ausgewogenen Auftakt.

Mit regionalen Zutaten und abgestimmten Aromen entstehen Gerichte, die Einfachheit und Qualität in den Mittelpunkt stellen.

Nüsslisalat

18,00 CHF

mit Speck, Ei und Croutons

Kopfsalat Bauernhof

13,00 CHF

mit Hausdressing, Croutons und gerösteten Kernen

Pilz-Consommé Royale

18,00 CHF

klare Pilzessenz mit Eierstich und Pilzen in Konsistenzen

Gerösteter Sellerie-Cappuccino

11,00 CHF

mit Kerbelöl und Baumnüssen

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.

Handgeschnittenes Tatar

vom Weiderind aus Ballwil
serviert mit Eigelb und Brioche-Toast

100 g / 25,00 CHF

160 g / 36,00 CHF

Hausgebeizter Lostallo-Lachs

mit Fenchel und Orange

24,00 CHF

Hausgemachte Pastete

mit Feigen-Chutney

23,00 CHF

Foix Gras

mit hausgemachtem Brioche
(die pflanzliche Alternative zur Foie Gras)

18,00 CHF

Karamellisierter Frischkäse

von Toni Odermatt aus Stans
auf buntem Linsenbouquet

22,00 CHF

Randenvariation

mit feiner Vinaigrette, Zitronenquark
und Pumpernickel-Crunch

23,00 CHF

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.

Hausgemachte Schweinsbratwurst

29,00 CHF

vom Molkensäuli aus Stans

an Zwiebelsauce und knuspriger Butterrösti

Klassisches Wiener Schnitzel

43,00 CHF

an Kartoffel-Gurkensalat

mit Kürbiskernen und Preiselbeeren

Rindsragout

37,00 CHF

Burgunder Art

mit Spätzli und saisonalem Gemüse

Chefs Hacktätschli

29,00 CHF

an Champignon-Rahmsauce,

Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse

Kalbsleberli

38,00 CHF

an Kräuter-Portwein-Jus

und goldgelber Rösti

Kalbs-Cordon-bleu

250 g / 46,00 CHF

mit Rohschinken und Fribourger Vacherin,

saisonaem 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.

Variation vom Sugoi Wagyu

54,00 CHF

aus Willisau

mit grilliertem Pak Choi und Wasabi

Knusprige Pouletschenkel

24,00 CHF

auf Coleslaw mit Chili-Mayo

für 2 Personen

Filet Wellington

400 g / 62,00 CHF

an Trüffel-Jus und frischem Marktgemüse

Beilagen

7,00 CHF

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

saisonales Gemüse

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.

Gebratener Zander

42,00 CHF

aus dem Lago Maggiore auf geschmolzenem Lauch
und Zitronen-Beurre-blanc

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

34,00 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	16,00 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
Käsewagen	18,00 CHF
6 verschiedene Käse von der Käserei Dubach mit Feigensenf und Früchtebrot	
Friandise hausgemacht	4,50 CHF
saisonal von 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:

- Buuregarte Boog
- Marinello
- Uelihof
- Meierskählen / Toni Odermatt
- Weidefarm Cyrill Süess
- Käse Dubach
- Sugoi Wagyu Willisau

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.