



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

Mittags Menü 06.10.26 bis 09.10.26

Unser Mittags Menü wechselt wöchentlich und bietet jede Woche neue, saisonale Gerichte. Ideal für eine genussvolle Mittagspause auf dem Bauernhof Zug.

Suppe oder Salat

täglich wechselnd

im Menü inklusive

Schweinskotelett Milanese

29,00 CHF

auf Tomatenspaghetti und Broccoli an Mandelbutter

Kartoffelknödel mit Schmelzzwiebelkern

26,00 CHF

auf Rotkraut und Pilzrahmsauce

Penne

25,00 CHF

mit Cicerino Rosso, Baumnüssen, Balsamico und Gorgonzola

Gebackene Pouletschenkel

29,00 CHF

an Wasabi-Mayonnaise und schwarzem Knoblauch
auf Coleslaw und Lattichsalat

Wildgeschnetzeltes vom Reh und Hirsch

39,00 CHF

an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Gebrannte Crème

9,50 CHF

Schokoladenroulade

14,00 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.

Klassisches Wiener Schnitzel

46,00 CHF

an Kartoffel-Gurkensalat
mit Kürbiskernen und Preiselbeeren

Kalbsleberli

38,00 CHF

an Kräuter-Portwein-Jus
und goldgelber Rösti

Gebratene Forellenfilets

42,00 CHF

an Kräuter-Beurre-blanc mit Mandelblättchen,
Spinat und Schmelzkartoffeln

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.