



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

Business Lunch

Unser Business Lunch 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

Schweins-Involtini

26,00 CHF

auf Zitronenrisotto und Rucola

Gebackener Blumenkohl

24,00 CHF

an Miso Lack auf Erbsensalat mit Minze und Salzzitrone

Penne an sommerlicher Tomatensauce

23,00 CHF

mit konfierten Tomaten, Zucchetti und Auberginen

mit Rohschinken

28,00 CHF

Gemischter Blattsalat

24,00 CHF

mit knusprigen Pouletschenkeln

Affogato

7,50 CHF

Espresso mit Vanille Glace

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

18,00 CHF

mit Speck, Ei und Croutons

Handgeschnittenes Tatar

100 g / 25,00 CHF

vom Weiderind aus Ballwil

160 g / 36,00 CHF

serviert mit Eigelb und Brioche-Toast

Hausgebeizter Lostallo-Lachs

24,00 CHF

mit Fenchel und Orange

Karamellisierter Frischkäse

22,00 CHF

von Toni Odermatt aus Stans

auf buntem Linsenbouquet

Randenvariation

23,00 CHF

mit feiner Vinaigrette, Zitronenquark
und Pumpernickel-Crunch

Hauptgänge

Unsere Bauernhof Klassiker und Hauptgerichte 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

43,00 CHF

an Kartoffel-Gurkensalat
mit Kürbiskernen und Preiselbeeren

Kalbsleberli

38,00 CHF

an Kräuter-Portwein-Jus
und goldgelber Rösti

Kalbs-Cordon-bleu

250 g / 46,00 CHF

mit Rohschinken und Fribourger Vacherin,
saisonaalem Gemüse und Pommes Frites

Knusprige Pouletschenkel

24,00 CHF

auf Coleslaw mit Chili-Mayo

Hausgemachte Ravioli

32,00 CHF

mit Ricotta-Sprinz-Füllung
an brauner Butter und Salbei

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

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.