

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Speisekarte für Museumsbesucher – ab März 2025

(nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

Vorbestellung, um Lebensmittelverschwendung so weit wie möglich zu vermeiden.

Onlinereservierung: www.kimmelstiftung.ch/reservations

Apéro und Vorspeisen

Apéro

		Klein	Normal
1	Nussmischung geröstet und gesalzen	-	4.-
2	Salzmandeln geröstet und gesalzen	-	6.-
3	Hausgemachte Kräuterchips	-	6.-
4	Käse Törtli 2 Stücke	-	5.-
5	Grüne Oliven aus Griechenland oder Süditalien	-	4.-
6	Handgemachte «Taralli» nach apulischer Art	-	6.-

(Taralli = ringförmige italienische Snacks auf Weizenbasis)

Vorspeisen (vegetarisch)

		Klein	Normal
10	Flädli-suppe Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	8.-	10.-
11	Minestrone Hausspezialität	10.-	12.-
12	Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons	11.-	13.-
13	Tomaten-Basilikum Bruschetta 3 Stücke	6.-	9.-
14	Gemischter-Salat-Saisonal	8.-	10.-
15	Spinatsalat Pilzen und Ei an einer französischer Sauce	12.-	14.-
16	Tomatensuppe mit Knoblauch-Crostini*	10.-	12.-

Vorspeisen (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
20	Antipasti Misti nach italienischer Art	18.-	20.-
21	Rindstartar garniert, serviert mit Toast und Butter	20.-	24.-
22	Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln Hauspezialität	26.-	30.-
23	Moules marinières* serviert mit Knoblauchbrot	20.-	24.-
24	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	16.-	18.-
25	Fleisch Knödel Hausgemachte Fleischbouillon mit Fleisch Knödel	10.-	12.-
26	Spargel-Roulade mit Speck an einer französischer Sauce	14.-	16.-

*Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Hauptspeisen

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung* an einer Safran-Rahmsauce	23.-	27.-
31	Äplermagronen Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	18.-	22.-
32	Maccheroni <i>all'Arrabbiata</i> Tomatensauce und Peperoncino	18.-	22.-
34	Gnocchi mit Gorgonzola Käse	20.-	24.-
36	Tagliolini A.O.P. Aglio (Knoblauch), Olivenöl, Peperoncino	16.-	20.-
37	Tagliolini an einer frischen Tomatensauce	16.-	20.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
40	Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	21.-	25.-
41	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> Pancetta, Ei, Pfeffer, Pecorino u. Parmesan Käse	20.-	24.-
42	Hausgemachte Lasagne	20.-	24.-
43	Tagliolini Vongole*	24.-	28.-
44	Fusilli an einer Lachs-Rahm Sauce	23.-	27.-

Fleischgerichte

		Klein	Normal
50	Pastetli mit Brätkügeli sowie feinen Erbsen und Pilzen	18.-	21.-
51	Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln	21.-	24.-
52	Entenbrust mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Erbsen	24.-	28.-
53	Schweinsfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24.-	28.-
54	Rinds-Gulasch nach Küchenchefs Art mit Spätzli	26.-	30.-
55	Kalbsleber* nach venezianischer Art serviert mit Kartoffelstock	27.-	31.-
56	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet und Spinat	28.-	32.-
57	Schweins Kopf Bäggli mit Gemüse und Kartoffelstock an einer Rotweinsauce	26.-	30.-
58	Kalbschnitzel nach römischer Art mit Safranrisotto	30.-	34.-

Fischgerichte*

		Klein	Normal
60	Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	26.-	30.-
61	Dorade Filet nach livorneser Art (Tomaten, Kapern, Oliven) mit Rosmarinkartoffeln	24.-	27.-
62	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Jasmine Reis und einer Wermutsauce	25.-	29.-
63	Oktopus (Polpo) <i>alla Luciana</i> (Tomatensauce, Oliven, Peperoncino)	30.-	34.-
64	Scampi A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) serviert mit Croutons	32.-	36.-

*Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Dessert und Käse

Dessert

		Klein	Normal
70	Schoggi Mousse serviert mit Beeren	7.50	8.50
71	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel Likör oder Strega Likör	6.50	7.50
72	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.50	7.50
73	Crème Brûlée	-	8.-
74	<i>Crostata della nonna</i> (Omas Mürbeteigkuchen) mit Konfitüre	7.-	8.-
75	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	9.00
76	Tiramisù	-	8.50
77	Cigni (Windbeutel) mit Vanille-Creme Füllung Hauspezialität	-	9.-
78	Vanilleeis mit Früchten der Saison		9.-

Käse

		Klein	Normal
78	Käse Teller serviert mit Nüssen und Konfitüre	12.-	16.-
79	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	10.-	14.-
80	Parmesan mit Birnen	10.-	14.-

Gruppen (ab 8 Personen) bitten wir uns zu kontaktieren, damit wir ein auf die Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Pauschalangebot machen können.

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

BESTELLFORMULAR

Bitte pro Person eine Anmeldung mit diesem Formular bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Besuch senden an:

E-Mail: restaurant@kimmelstiftung.ch oder museum@kimmelstiftung.ch

Post: Kimmel Museum Betriebs AG, Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau

Name _____ Vorname _____

Telefon _____ E-Mail _____

Datum _____ Zeit _____

Bitte vollständig ausfüllen, damit wir Ihre Anfrage bearbeiten können.

Sobald wir das Bestellformular erhalten haben, senden wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung.

Museumsbesichtigung Ja, mit Führung Ja, ohne Führung
 keine Museumsbesichtigung

Apéro (siehe Speisekarte Nr. 1 bis 6)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 kein Apéro

Vorspeisen (siehe Speisekarte Nr. 10 bis 26)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 keine Vorspeise

Hauptspeisen (siehe Speisekarte Nr. 30 bis 64)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 keine Hauptspeise

Dessert und Käse (siehe Speisekarte Nr. 70 bis 80)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 kein Dessert