

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 Oktober 2024

(nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

Vorbestellung, um Lebensmittelverschwendung so weit wie möglich zu vermeiden.

Onlinereservierung: www.kimmelstiftung.ch/reservations

Für Gruppen (ab 8 Personen) und Privatanlässe steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung!

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	-	4.-
5	Grüne Oliven aus Griechenland oder Süditalien	-	4.-
6	Handgemachte «Taralli» nach apulischer Art	-	6.-

Vorspeisen (vegetarisch)

		Klein	Normal
10	Flädli Suppe Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	10.-	12.-
11	Minestrone Hausspezialität	10.-	12.-
12	Kartoffelsuppe mit Steinpilzen* Hausspezialität	12.-	14.-
13	Tomaten-Basilikum Bruschetta 3 Stücke	6.-	9.-
14	Gemischter Salat Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten	10.-	12.-
15	Nüsslisalat mit Eiern und Pilzen	10.-	12.-
16	Kürbissuppe*	10.-	12.-

Vorspeisen (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
20	Antipasti Misti nach italienischer Art	15.-	18.-
21	Rindstartar garniert, serviert mit Toast und Butter	20.-	24.-
22	Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln Hauspezialität	22.-	26.-
23	Tris Bruschetta 3 Stück: Geräucherter Lachs, Thunfisch Mousse, Sardellen	-	15.-
24	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	13.-	16.-
25	Fleisch Knödel Hausgemachte Fleischbouillon mit Fleisch Knödel	10.-	12.-
26	Nüsslisalat mit Eiern, Pilzen und Speck	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 Steinpilzfüllung und Steinpilzen* Hauspezialität	24.-	29.-
31	Äplermagronen Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	20.-	24.-
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 mit Steinpilzen	23.-	27.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
40	Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	21.-	25.-
41	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> Pancetta, Eier, Pfeffer, Pecorino u. Parmesan Käse	20.-	24.-
42	Hausgemachte Lasagne	20.-	24.-
43	Tagliolini Vongole*	24.-	28.-
44	Fusilli an einer Lachs-Rahm Sauce	22.-	26.-

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	22.-	25.-
53	Schweinsfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24.-	27.-
54	Ungarisches Rinds-Gulasch mit Spätzli	26.-	29.-
55	Kalbsleber* nach venezianischer Art serviert mit hausgemachtem Brot	28.-	31.-
56	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet	29.-	32.-
57	Hirschpfeffer* mit Spätzli, Marroni und Rotkraut	32.-	35.-
58	Rehschnitzel* mit Spätzli an einer Wildsauce	25.-	28.-

Fischgerichte*

		Klein	Normal
60	Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	25.-	29.-
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	24.-	28.-
63	Oktopus (Polpo) <i>alla Luciana</i> (Tomatensauce, Oliven, Peperoncino)	26.-	30.-
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 Cantucci	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 (Brandteig-Schwäne) mit Vanille-Creme Füllung Hauspezialität	6.-	9.-

Käse

		Klein	Normal
78	Käse Teller serviert mit Nüssen und Konfitüre	9.-	11.-
79	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	10.-	12.-
80	Parmesan mit Birnen	10.-	12.-

MENÜS (Alle Preise netto pro Person)

(nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

		Klein	Normal
100	3- Gang Menü ohne Getränke Wahl einer Vorspeise Wahl einer Hauptspeise Wahl eines Desserts	55.-	60.-
101	3- Gang Menü mit Getränken* Wahl einer Vorspeise inkl. passendem Hauswein Wahl einer Hauptspeise inkl. passendem Hauswein Wahl eines Desserts inkl. ein Kaffee *Mineralwasser ist inbegriffen. Die Weine können durch ein anderes Getränk ersetzt werden	75.-	80.-
102	4- Gang Menü mit allen Getränken* Apéro nach Wahl inkl. Weisswein oder Prosecco Wahl einer Vorspeise inkl. passendem Wein Wahl einer Hauptspeise inkl. passendem Wein Wahl eines Desserts inkl. Kaffee und Digestif *Mineralwasser ist inbegriffen. Die Weine können durch ein anderes Getränk ersetzt werden	95.-	100.-

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

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

Menüs

- 100 101 102
 kleine Portion normale Portion

Apéro nach Wahl siehe Speisekarte Nr. 1 bis 6 Nr. _____

Vorspeise nach Wahl siehe Speisekarte Nr. 10 bis 26 Nr. _____

Hauptspeise siehe Speisekarte Nr. 30 bis 64 Nr. _____

Dessert und Käse siehe Speisekarte Nr. 70 bis 80 Nr. _____

Ausfüllen nur bei Menüauswahl

Alle Preise netto CHF

Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRAU

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH