

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG, 11.2.2025

Champignoncremesuppe
Lammeintopf nach Küchenchefs Art
CHF 30.- (Kleine Portion 25.-)

MITTWOCH, 12.2.2025

Federkohl-Bohnen Suppe
Rahmschnitzel mit hausgemachten Mezze Tagliatelle
CHF 30.- (Kleine Portion 25.-)

DONNERSTAG, 13.2.2025

Zucchini im Teig
Pizzoccheri nach Veltliner Art
CHF 30.- (Kleine Portion 25.-)

FREITAG, 14.2.2025

Minestrone
Lachs aus dem Ofen mit gratiniertem Fenchel und Salzkartoffeln
CHF 30.- (Kleine Portion 25.-)

SAMSTAG, 15.2.2025

Rohschinken mit Mozzarella
Hausgemachte Äplermagronen
CHF 30.- (Kleine Portion 25.-)

- Tagesdessert **+ CHF 5.-**
- 1 dl passenden Hauswein **+ CHF 4.-**

4 Gang Mittagmenü mit Getränken

Haus-Apéro, Mittagmenü, Tagesdessert, 2 dl Hauswein, Mineralwasser und ein Kaffee **CHF 58.-** (Kleine Portion 50.-)

APÉRO

HAUS - APÉRO

1 Glas Weisswein/Prosecco serviert mit Salzmandeln
CHF 10.-



HAUSSPEZIALITÄTEN

RINDSGULASCH NACH KÜCHENCHEFS ART

serviert mit hausgemachten Spätzli
CHF 29.- (kleine Portion CHF 26.-)

DORADE FILET NACH LIVORNESER ART

-Tomaten – Kapern – Oliven – Zwiebeln -
serviert mit Ofenkartoffeln oder Spätzli
CHF 27.- (kleine Portion CHF 24.-)

HAUSGEMACHTE PASTA

RAVIOLI MIT STEINPILZEN

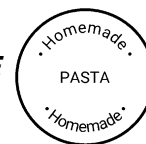
Ravioli mit Steinpilz-Füllung und Steinpilzen
CHF 28.- (kleine Portion CHF 24.-)

MEZZE TAGLIATELLE «ALLA BOLOGNESE»

Bandnudeln an einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce
CHF 25.- (kleine Portion CHF 21.-)

GNOCCHI AN EINER KÄSESAUCE

Nocken an einer Käsesauce
CHF 24.- (kleine Portion CHF 20.-)



VEGETARISCH



MINISTRONE MIT PARMESAN

Italienische Gemüsesuppe mit geriebenen Parmesan Käse
CHF 12.- (kleine Portion CHF 10.-)

GEMÜSE PASTETLI MIT CHAMPIGNON

(2)Pastetli mit Gemüse sowie feinen Erbsen und Champignon
CHF 22.- (kleine Portion CHF 18.-)

NACHSPEISEN

KÄSETELLER

serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen
CHF 16.- (kleine Portion CHF 12.-)

TAGESKUCHEN oder TAGESDESSERT

ein täglich wechselndes Dessert
CHF 7.- (kleine Portion CHF 5.-)

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99



OFFENE ROTWEINE

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
GG <i>Gamaret Garanoir, 2022 - Schweiz</i>	6.-	8.-	10.-	13.-	25.-
Carmelin AOC <i>Humagne Rouge, 2021 - Schweiz</i>	8.-	12.-	15.-	22.-	31.-
Maienfelder <i>Pinot Noir, 2022 - Schweiz</i>	9.-	15.-	18.-	24.-	33.-
Epicuro <i>Salice Salentino, 2021 - Italien</i>	8.-	12.-	16.-	23.-	32.-
Gran Appasso IGP <i>Negroamaro-Primitivo, 2021 - Italien</i>	7.-	9.-	11.-	15.-	24.-
Terraced Gran Reserva <i>Cabernet-Sauvignon, 2021 - Chile</i>	6.-	9.-	11.-	15.-	23.-

OFFENE WEISSWEINE

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas, 2022 - Schweiz</i>	7.-	10.-	13.-	18.-	25.-
La Bergerade <i>Chasselas Romande, 2022 - Schweiz</i>	6.-	8.-	11.-	14.-	24.-
La Mora DOC <i>Vermentino Toskana, 2021 - Italien</i>	7.-	9.-	12.-	16.-	23.-
Casal Manin <i>Pinot Grigio aus Venetien, 2021 - Italien</i>	6.-	8.-	11.-	14.-	24.-
Château Bonnet <i>Sauvignon Blanc, 2022 - Frankreich</i>	7.-	10.-	13.-	18.-	25.-



RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

WEINFLASCHEN

Rotweine

	CHF
Murailles Rouge AOC Chablais <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir</i> 2021 - Schweiz	40.-
Staatsschreiber Blauburgunder <i>Staatskellerei Zürich, Pinot Noir</i> 2022 - Schweiz	37.-
Edizioni 5 Autoctoni <i>5 verschiedene Traubensorten</i> 2019 - Italien	45.-
Piano del Cerro DOC <i>Aglianico aus Basilikata</i> 2019 - Italien	42.-
Due Lune <i>Nero d'Avola – Nerello Mascarese</i> 2021 - Italien	38.-

WEINFLASCHEN

Weissweine

	CHF
Aigle les Murailles <i>Chasselas</i> 2021 - Schweiz	46.-
Villa Annaberta LUGANA DOC <i>Trebbiano</i> 2023 - Italien	36.-
Palmalias <i>Vermentino aus Sardinien</i> 2022 - Italien	32.-
Roero DOCG <i>Arneis</i> 2019 - Italien	28.-
Giulia Pinot Grigio delle Venezie <i>Pinot Grigio aus Venetien</i> 2023 - Italien	22.-

PROSECCO

Mionetto <i>Valdobbiadene – Prosecco Superiore</i>	CHF 32.-
Porta Leone Rosè <i>Prosecco Rosé Brut</i>	CHF 30.-

ROSÉWEINE

Aigle les Mureilles Rosé 2022 - Schweiz	7dl CHF 38.-
Zonneberg Cape Rosè 2022 - Südafrika	7dl CHF 24.-

CHAMPAGNER



Nicolas Feuillatte
7dl CHF 68.-



Taittinger
7dl CHF 88.-

Alle Preise netto CHF

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

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

KALTE GETRÄNKE

Goldauer Wasser 3dl	CHF 2.-
Goldauer Wasser Karaffe 5dl	CHF 3.-
Passugger Wasser mit Kohlensäure	CHF 5.90
Allegra Wasser ohne Kohlensäure	CHF 5.90
Coca – Cola 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle 33cl	CHF 4.50
Rivella rot 33cl	CHF 4.50
Sanbitter (0 ° Alkoholfrei)	CHF 4.50
Bier 33cl	CHF 5.50

LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune 4cl	CHF 9.80
Fassbind Vielle Pomme 4cl	CHF 9.80
Grand Marnier 4cl	CHF 7.60
Kirsch Detting 4cl	CHF 9.60
Grappa Berta 4cl	CHF 9.60

Für weitere Liköre fragen Sie das Personal!

WARME GETRÄNKE

Espresso	CHF 3.80
Espresso Doppio	CHF 4.20
Espresso corretto mit Grappa	CHF 5.20
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee	CHF 4.20
Kafi Zwetschgen-Luz	CHF 6.50
Kafi Fertig mit Arther Träsch	CHF 7.-
Cappuccino	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 4.90
Tee	CHF 4.90

APERITIF

Campari Soda 5cl Campari Bitter, Soda Wasser
CHF 7.30

Pastis 5cl Pastis, Wasser, Eis
CHF 7.20

Vermouth 4cl roter oder weisser Wermut
CHF 6.-

Cynar 4cl Cynar, Eis und Orangen
CHF 6.-

Gespritzter Weisswein Weisswein, Mineralwasser
CHF 6.30

Aperol Spritz 4cl Aperol, Prosecco, Mineralwasser
CHF 7.80

Negroni 2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin
CHF 9.20

Gin Tonic Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette
CHF 10.-

