

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

Mittagskarte Oktober - November 2024

Für Gruppen ab 8 Personen ist eine Reservierung 2 Wochen vor dem Besuch erforderlich!

 = vegetarisch

VORSPEISEN

normale Portion / kleine Portion

Herbstsalat 

CHF CHF
12.- 10.-

(Nüssli Salat, gebratene Pilze, Eier, gewürzte Brotwürfel)

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

12.- 10.-

(serviert mit hausgemachten Croutons)

Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen 

24.- 20.-

(Als Hauptspeise +3 CHF)

Tagesvorspeise «es hätt solangs hätt»

15.- 12.-

(Täglich wechselnde Vorspeise)

HAUPTSPEISEN

normale Portion / kleine Portion

Rehschnitzel mit Beilage

CHF CHF
28.- 25.-

(Rehschnitzel serviert mit hausgemachten Spätzli an einer Wildsauce)

Hirschpfeffer

35.- 32.-

(Hirschpfeffer serviert mit Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli)

Dorade Filet nach livorneser Art

27.- 24.-

(Dorade Filet an einer Tomatensauce mit Kapern, Zwiebeln und Oliven, serviert mit Ofenkartoffeln)

Tagesteller «es hätt solangs hätt»

22.- 18.-

(Täglich wechselnde Hauptspeise)

DESSERT

normale Portion / kleine Portion

Hausspezialität

CHF CHF
8.- 6.-

(Tagesdessert oder Tageskuchen)

Cantucci und Vin Santo

9.- -

(Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo)

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

TAGESMENÜ vom 12. bis 16. November 2024

• Dienstag 12.11

Tagesvorspeise:

Nüssli Salat mit Eiern und Speck

Tagesteller:

Ravioli mit Steinpilzen an einer Buttersalbeisauce 

• Mittwoch 13.11

Tagesvorspeise:

Grüner Salat 

Tagesteller:

Hackbraten mit Gemüse

• Donnerstag 14.11

Tagesvorspeise:

Weissbohnsuppe mit Sauerkraut 

Tagesteller:

*Tagliolini an einer Thunfisch-Tomatensauce mit Kapern,
Oliven, Zwiebeln und Peperoncini*

• Freitag 15.11

Tagesvorspeise:

Zucchinisuppe 

Tagesteller:

Geräucherte Forelle

• Samstag 16.11

Tagesvorspeise:

Kürbis aus dem Ofen 

Tagesteller:

Pastetli mit Brät serviert mit Erbsen und Pilzen

MENÜS

normale Portion / kleine Portion

	CHF	CHF
2 Gang «Tages Menü» ohne Getränke (<i>Tagesvorspeise und Tagesteller</i>) +1dl passenden Hauswein +4 CHF	30.-	25.-
3 Gang «Tages Menü» ohne Getränke (<i>Tagesvorspeise, Tagesteller und Tagesdessert</i>) +1dl passenden Hauswein +4 CHF	35.-	30.-
4 Gang «Tages Menü» mit Getränken (<i>Apéro inkl. 1dl Prosecco, Tagesvorspeise, Tagesteller inkl. 2dl passenden Hauswein, Tagesdessert und 1 Kaffee, Mineralwasser</i>)	60.-	50.-

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

Offene Weine

Rotweine

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

Weissweine, Roseweine und Prosecco

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

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

Weinflaschen

Rotweine

	Jahr	Land	Preis
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.-

Weissweine, Roseweine, Prosecco und Champagner

	Jahr	Land	Preis
Aigle les Murailles <i>Chasselas</i>	2020	Schweiz	46.-
Palmalias <i>Vermentino aus Sardinien</i>	2022	Italien	32.-
Roero DOCG <i>Arneis</i>	2022	Italien	28.-
Prosecco <i>Mionetto</i>		Italien	32.-
Prosecco Rosè <i>Porta Leone Prosecco Brut</i>		Italien	30.-
Champagner <i>Taittinger</i>		Frankreich	88.-
Champagner <i>Nicolas Feuillatte</i>		Frankreich	68.-

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

Kalte Getränke

CHF

Goldauer Wasser

3dl

2.-

Goldauer Wasser

Karaffe 5dl

3.-

Passugger Wasser

mit Kohlensäure

5.90

Allegra Wasser

ohne Kohlensäure

5.90

Coca – Cola 33cl

4.50

Apfelschorle 33cl

4.50

Rivella rot 33cl

4.50

Sanbitter (Alkoholfrei)

4.00

Bier

33cl

5.50

Warme Getränke

CHF

Espresso / Doppio

3.80/4.20

Espresso corretto mit Grappa

5.20

Kaffee Crème oder Milch-Kaffee

4.20

Kafi Luz mit Zwetschgen Likör

6.50

Kafi Fertig mit Arther Träsch

7.00

Cappuccino / Latte Macchiato

4.90

Tee

4.20

Aperitif und Likör

CHF

Campari Soda

5cl Campari Bitter, Soda Wasser

7.30

Pastis

5cl Pastis, Wasser, Eis

7.20

Vermouth

4cl rote oder weisser Wermut

6.-

Cynar

4cl Cynar, Eis und Orangen

6.-

Gespritzter Weisswein

Weisswein, Mineralwasser, Limette

6.30

Aperol Spritz

4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser

7.80

Negroni

2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin

9.20

Gin Tonic

4cl Gin, Tonic Wasser, Limette

10.00

Fassbind Vielle Prune

4cl

9.80

Fassbind Vielle Pomme

4cl

9.80

Grand Marnier

4cl

7.60

Kirsch Detting

4cl

9.60

Grappa Berta

4cl

9.60

Für weitere Liköre fragen Sie das Personal!