BAUERNHOF
Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11^{45} - 15^{00}

Samstag auf Voranmeldung

WOCHEHITMENÜ

vom 27.10 bis 14.11.2026

«es hätt solangs hätt»

27. Okt. bis 31. Oktober 2026

Wochenhit-Menü 30.- (kleine Portion 25.-)

1.Gang: Kürbis Suppe ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Mezze Tagliatelle mit Pilzen ***(24.-/19.-)***

3. bis 6. November 2026

Wochenhit-Menü 30.- (kleine Portion 25.-)

1.Gang: Ingwer-Karotten-Suppe ***(14.-/10.-)***
*2.Gang: Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Füllung (****27.-/22.-)***

Samstag 7. November: *Restaurant ausgebucht*
Seminar vielseitige Postgeschichte

10. bis 14. November 2026

Wochenhit-Menü 30.- (kleine Portion 25.-)

1.Gang: Lauch-Kartoffelsuppe ***(14.-/10.-)***
2.Gang: Hausgemachte Lasagne ***(25.-/20.-)***

BAUERNHOF
Museum und Restaurant

Dienstag bis Freitag 11^{45} - 15^{00}

Samstag auf Voranmeldung

MITTAGSKARTE

22.Sept – 14. Nov.

Haus-Apéro

1 Glas Weisswein oder Prosecco mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs **13.-**

Vorspeisen

***Gemischter-Salat-Saisonal* 14.-** (10.- kleine Portion)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

***Kürbiscremesuppe* 14.-** (10.- kleine Portion)
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (vegetarisch)

***Salami aus Wildschwein* 15.- 80gr.** (12.- kleine Portion 60gr.)
inkl. hausgemachtem Brot und Butter.

Wildspezialitäten aus Hirschfarm von Goldau 22.9. bis 14.11.

serviert mit Rotkraut | selbstgemachte Spätzli | Marroni | Birnen mit Preiselbeeren

***Hirsch-Pfeffer* 35.-** (30.- kleine Portion)

***Rehschnitzel* 39.-** (35.- kleine Portion)

Hausspezialitäten

***Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli (100 % CH)* 24.-** (20.- kleine Portion)
sowie feinen Erbsen und Pilzen

***Gebratene Egli Filets (EST)* 34.-** (29.- kleine Portion)
an einer Weisswein-Kräuter-Rahm-Sauce mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln

Homemade PASTA Homemade

***Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen* 24.-** (19. - kleine Portion)
an einer Butter-Salbeisauce mit Steinpilzen (vegetarisch)

Nachspeisen und Dessert

***Käse-Teller* 16.-** (12.- kleine Portion)
serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen

***Vermicelles* 12.-** (10.- kleine Portion)
mit Meringues

***Tagesdessert* 8.-** (6.- kleine Portion)
Tagesdessert oder Tageskuchen. Bitte unser Personal fragen!

Adresse: Gotthardstrasse 18, CH-6410 Goldau **E-Mail:** museum@kimmelstiftung.ch **Telefon:** +41 41 530 46 99

Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren.

WEISSWEINE, PROSECCO, CHAMPAGNER

Schweiz

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Les Hèrons AOC *Chasselas, 2024, Waadt*	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- *(7 dl)*
Aigle les Murailles *Chasselas, 2023, Waadt*					47.- *(7 dl)*
50cl – Flasche Leutschner *Riesling-Sylvaner Schwyz AOC, Freienbach*					20.- *(50 cl)*
50cl – Flasche Epesses *Chasselas, Waadt*					24.- *(50 cl)*

Italien

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Roero DOCG *Arneis, 2024, Piemont*	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- *(7,5 dl)*
Palmalias, Vermentino aus Sardinien *Vermentino, 2024, Italien, Sardinien*					39.- *(7,5 dl)*
Villa Annaberta, Lugana DOC *Trebbiano, 2023, Italien, Venetien*					41.- *(7,5 dl)*

Frankreich

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Verger du Soleil Pays d'Oc IGP *Chardonnay, 2023, Languedoc-Roussillon*	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- *(7,5 dl)*
Château Bonnet AOC *Sauvignon Blanc, 2024, Bordeaux*	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- *(7,5 dl)*

Österreich

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Schloss Bockfliess_Grüner Veltliner *Grüner Veltliner, 2023, Niederösterreich*					34.- *(7,5 dl)*

Prosecco und Champagner

					Flasche
Mionetto Prestige Collection *Valdobbiadene – Prosecco Superiore*					36.- *(7dl)*
Col del Sol Prosecco *Prosecco Brut*	8.-				32.- *(7dl)*
Taittinger *Brut Réserve Champagne AOC*					88.- *(7dl)*

ROTWEINE

Schweiz

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
GG Assemblage *Gamaret Garanoir 2022, Waadt*	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- *(7 dl)*
Heldenblut Dôle du Valais *Pinot Noir, 2023, Wallis*	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- *(7 dl)*
Selezione d'Ottobre, Matasci *Merlot, 2022, Tessin*					38.- *(7 dl)*
Staatsschreiber, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir, 2023, Zürich*					40.- *(7 dl)*
Badoux Il Geco *diverse Rebsorten, 2022, verschiedene Regionen*					35.- *(7 dl)*
50 cl und 25 cl – Flasche Leutschner Rot *Clevner (Pinot Noir), Schwyz AOC, Leutschen*					22.- *(50 cl)* *13.- (25 cl)*

Italien

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Epicuro *Merlot-Primitivo, 2024, Apulien*	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- *(7,5dl)*
Mandorla – Primitivo IGT *Primitivo, 2024, Apulien*	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- *(7,5 dl)*
Due Lune *Nero D'Avola, 2024, Sizilien*	10.-	18.-	23.-	36.-	45.- *(7,5 dl)*
Piano del Cerro *Aglianico, 2020, Basilikata*					47.- *(7,5 dl)*
Edizione 5 Autoctoni *5 verschiedene Traubensorten, 2019, Abruzzen-Apulien*					55.- *(7,5 dl)*

Anderen Ländern

					Flasche
Terraced Gran Reserva *Carménère, 2021, Chile*	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- *(7,5dl)*
Trivento Reserve *Malbec, 2021, Argentinien*					40.- *(7,5dl)*
Bellmount *Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2021, Australien*					38.- *(7,5dl)*

GETRÄNKEKARTE

KALTE GETRÄNKE

Goldauer Wasser *3dl*	**CHF 2.00**
Goldauer Wasser 5dl	**CHF 3.00**
Passugger Wasser	**CHF 5.90**
Allegra Wasser	**CHF 5.90**
Coca – Cola 33cl	**CHF 4.50**
Apfelschorle 33cl	**CHF 4.50**
Rivella rot 33cl	**CHF 4.50**
Sanbitter (O ° Alkoholfrei)	**CHF 6.00**
Gewürzter Tomatensaft	**CHF 8.00**
Bier 33cl	**CHF 5.50**

WARME GETRÄNKE

Espresso	***CHF* 4.20**
Espresso Doppio	***CHF* 5.50**
Espresso corretto mit Grappa	***CHF* 6.00**
Kaffee Créme oder Milch-Kafffe	***CHF* 4.20**
Kafi Zwetschgen-Luz	***CHF* 6.50**
Kafi Fertig mit Arther Träsch	***CHF* 7.00**
Cappuccino	***CHF* 5.00**
Latte Macchiato	***CHF* 5.00**
Tee	***CHF* 4.50**

APERITIF

Campari Soda — ***CHF* 12.50**
6cl Campari Bitter, Soda Wasser

Pastis — ***CHF* 9.00**
6cl Pastis, Wasser, Eis

Vermouth — **CHF 8.00**
4cl roter oder weisser Wermut

Cynar — ***CHF* 8.00**
4cl Cynar, Eis und Orangen

Gespritzter Weisswein — ***CHF* 8.00**
1dl Weisswein, Mineralwasser

Aperol Spritz — ***CHF* 12.50**
6cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser

Campari Spritz — ***CHF* 12.50**
3cl Campari, Prosecco, Soda Wasser

Negroni — ***CHF* 13.50**
2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin

Gin Tonic — ***CHF* 14.50**
6cl Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette

LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune *4cl*	***CHF* 12.50**
Fassbind Vielle Pomme *4cl*	***CHF* 12.50**
Grand Marnier *4cl*	***CHF* 10.50**
Kirsch Detting *4cl*	**CHF 11.50**
Grappa Berta *4cl*	***CHF* 11.50**
Cognac Remy Martin *4cl*	***CHF* 11.50**
Amaretto Disaronno *4cl*	***CHF* 10.00**
Calvados *4cl*	***CHF* 10.00**
Johnny Walker Black *4cl*	***CHF* 12.50**
Jameson Irish Whisky *4cl*	***CHF* 10.00**
Vin Santo *4cl* (serviert mit hausgemachten Cantucci)	***CHF* 12.00**

Für weitere Liköre fragen Sie das Personal!

Lebensmittel Deklarationen:
(V+) = vegetarisch
Fleisch Herkunft: CH, IT, AT, FR
Brot-Feinbackwaren: hausgemacht, CH
Fisch-Herkunft: GRC, EST, IT, VTM
Alle Preise netto CHF