

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Freitag
Samstag

Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰
nur auf Voranmeldung



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

SPEISEKARTE ab 5. MAI 2026

Bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch

*Für die Vorbestellung der Speisen verwenden Sie unser Bestellformular (siehe Seite 4)
Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren!*

Apéro

		Preis pro Person
1	<i>Haus-Apéro</i> 1 Glas Prosecco oder Weisswein mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs	CHF 13.-
2	<i>Alkoholfreies-Apéro</i> Sanbitter Rot oder gewürzter Tomatensaft mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs	CHF 9.-
3	<i>Geröstete Mandeln</i>	CHF 6.-
4	<i>Käseküchlein (2 kleine)</i>	CHF 7.-

Vorspeisen (vegetarisch)

		Klein	Normal
10	Minestrone (Hauspezialität serviert mit hausgemachter Focaccia)	11.-	15.-
11	Flädli Suppe	10.-	14.-
12	Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons	12.-	16.-
13	Ingwer-Karotten-Suppe mit Knoblauch-Crostini	9.-	13.-
14	Tomatensuppe mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
15	Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	12.-	16.-
16 ²	Spinatsalat mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischer Sauce	15.-	19.-
17 ²	Nüsslisalat mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischer Sauce	15.-	19.-
18	Gemischter-Salat-Saisonal	10.-	14.-

Vorspeisen (Fleisch und Fisch)

		Klein	Normal
20	Antipasti Misti nach italienischer Art	20.-	25.-
21	Bündner Rohschinken mit Büffel Mozzarella	15.-	18.-
22	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	20.-	26.-
23 ³	Moules marinières* serviert mit Knoblauchbrot	23.-	28.-
24 ³	Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln (Hauspezialität)	27.-	32.-
25	Avocado Tartar mit geräuchertem Lachs	19.-	24.-

²nach Verfügbarkeit

*Fisch: Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Freitag
Samstag

Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰
nur auf Voranmeldung



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilz-Füllung an einer Salbeibutter-Sauce	22.-	27.-
31	Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung an einer Tomatensauce	19.-	24.-
32	Äplermagronen mit Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	20.-	25.-
33	Gnocchi mit Gorgonzolakäsesauce und Nüssen	21.-	26.-
34	Gnocchi an einer Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum	20.-	25.-
35	Tagliolini A.O.P. Aglio (=Knoblauch), Olivenöl, Peperoncini	18.-	23.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch und Fisch)

		Klein	Normal
40	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> (Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino und Parmesan Käse)	19.-	24.-
41 ³	Hausgemachte Lasagne	20.-	25.-
42	Mezze Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	22.-	27.-
43 ³	Tagliolini mit Vongole (Venusmuscheln)*	25.-	30.-
44	Fusilli (Spiralnudeln) an einer Lachs-Rahm Sauce	24.-	29.-

Fleischgerichte

		Klein	Normal
50	St. Galler Bratwurst mit Kartoffelgratin	20.-	24.-
51	Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffeln	24.-	29.-
52	Rahm-Schweinsschnitzel mit hausgemachten Mezze-Tagliatelle	24.-	29.-
52B	Poulet Schnitzel an einer Zitronenrahmsauce mit Mezze-Tagliatelle	22.-	27.-
53 ³	Hackfleischbällchen ³ mit hausgemachten Tagliolini an einer Tomatensauce	21.-	26.-
54 ³	Schweinskopfbäggli (Thurgauer Apfelschwein) mit Kartoffelstock	26.-	31.-
55 ³	Rinds-Gulasch nach Küchenchefs Art mit Spätzli	26.-	31.-
56 ³	Kalbsleber nach venezianischer Art serviert mit Brot	30.-	35.-
57	Kalbs Saltimbocca nach römischer Art mit Safranrisotto	30.-	35.-
58	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet (oder Spinat nach Wunsch)	34.-	39.-
59	Thai-Poulet-Curry mit Reis	23.-	28.-
60	Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli(CH) sowie feinen Erbsen und Pilzen	20.-	24.-

Fischgerichte*

		Klein	Normal
61	Gebratene Egli Filets ^{EST} mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	29.-	34.-
62	Gebratene Egli Filets ^{CH} mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	39.-	44.-
63	Dorade Filet nach livorneser Art mit Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
64	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Ofenkartoffeln	27.-	32.-
65 ³	Jakobsmuscheln nach Art unseres Küchenchefs	31.-	36.-
66 ³	Scampi A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) serviert mit Croutons	35.-	40.-
67 ³	Frittierte Fische mit Tempura-Gemüse und Zitronen-Mayonnaise	30.-	35.-

*Fisch: Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Freitag
Samstag

Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰
nur auf Voranmeldung



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Käse

		Klein	Normal
71	Käseteller serviert mit Nüssen und Orangen-Chili-Confit	12.-	16.-
72	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	12.-	16.-
73	Parmesan mit Birnen	11.-	14.-
74	französischer Ziegenkäse mit Olivenöl	10.-	13.-

Dessert

		Klein	Normal
81 ³	Mousse au Chocolat serviert mit Beeren	9.-	12.-
82 ³	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel oder Strega Likör	6.-	9.-
83 ³	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.-	8.-
84	Crème Brûlée	-	9.-
85 ³	<i>Crostata della nonna</i> (Omas Mürbeteigkuchen) mit Konfitüre	7.-	10.-
86	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	12.-
87	Tiramisù	-	11.-
88	Coupe-Romanoff (Erdbeeren, Vanilleglace, Schlagrahm)	7.-	9.-
89	Caramel-Panna-Cotta	-	9.-
90 ³	Cigno und Profiteroles mit Vanille-Creme Füllung (Hauspezialität)	-	12.-

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Freitag
Samstag

Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰
nur auf Voranmeldung



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

BESTELLFORMULAR

(Dieses Formular gilt nur für Einzelbesucher und kleine Gruppen bis 7 Personen)
Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren!

Bitte pro Person eine Bestellung 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 _____ Gewünschtes Datum _____

Vorname _____ Mailadresse _____

Museumsbesichtigung mit Führung (20.- CHF pro Person)
 ohne Führung (5.- CHF pro Person) keine

Bitte geben Sie für Ihre Vorbestellung die entsprechenden Gerichtnummer im Formular an:

Haus-Apéro Ja, mit Apéro Nr. _____ (Nr. 1 bis 9)
 kein Apéro

Vorspeisen (vegetarisch Nr. 10 bis 19 – Fleisch und Fisch Nr. 20 bis 29)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 keine Vorspeise

Hauptspeisen

Pasta (vegetarisch Nr. 30 bis 39 – Fleisch und Fisch Nr. 40 bis 49)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Fleischgerichte (Nr. 50 bis 60)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Fischgerichte (Nr. 61 bis 70)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Käse (Nr. 71 bis 80)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Dessert (Nr. 81 bis 90)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 Tagesdessert kein Dessert

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

Alle Preise netto CHF

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

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM