

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

MITTAGSMENÜ

CHF 30.- (kleine Portion 25.-)

DIENSTAG, 6.5.2025

GESCHLOSSEN

RESTAURANT AUSGEBUCHT

MITTWOCH, 7.5.2025

- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Pinienkernen
- Lammfilet im Kräuterkruste mit Cassolulet

DONNERSTAG, 8.5.2025

- Bresaola Carpaccio
- Gefüllte Zucchini mit Gemüse

FREITAG, 9.5.2025

- Avocado-Salat mit Garnelen
- Saiblings Filet mit Lauch und Duchesse-Kartoffeln

SAMSTAG, 10.5.2025

- Muttertag-Menü (siehe Beilage)

- Tagesdessert oder Tageskuchen + CHF 5.-
- 1 dl passenden Hauswein + CHF 4.-

APÉRO

Haus - Apéro

1 Glas Weisswein/Prosecco mit Salzmandeln
CHF 10.-



HAUSSPEZIALITÄTEN

Rindsgulasch³ nach Küchenchefs Art

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

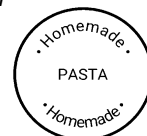
Dorade Filet¹ nach livorneser Art

(Tomaten, Kapern, Oliven, Zwiebeln) mit Spätzli
CHF 27.- (kleine Portion CHF 24.-)

HAUSGEMACHTE PASTA

Ravioli mit Spargel und Safran

Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung an einer
Safranrahmsauce
CHF 27.- (kleine Portion CHF 24.-)



Mezze Tagliatelle «alla Bolognese»

Bandnudeln an einer Tomaten-Hackfleisch³-Sauce
CHF 25.- (kleine Portion CHF 21.-)

VORSPEISEN

Gemischter-Salat-Saisonal

CHF 10.- (kleine Portion CHF 8.-)

Minestrone mit Parmesan

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

VEGETARISCH



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.-)

FÜR GRUPPEN (ab 8 Personen)

Das Museum Bauernhof eignet sich hervorragend für
Privatanlässe, Vereinsausflüge, Seminare oder
Gruppen bis 25 Personen. Für eine unverbindliche
Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren.
Mailadresse: museum@kimmelstiftung.ch

Alle Preise netto CHF

Brot-Feinbackwaren: ⁶hausgemacht, CH

Fleisch Herkunft: ³CH, ⁴ITA, ⁵IRL

Fisch Herkunft: ¹GRC, ²NOR

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 Humagne Rouge <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>Negroamaro-Cabernet, 2023 - Italien</i>	8.-	12.-	16.-	23.-	32.-
Tenute Prima Vite <i>Nero di Troia, 2021 - Italien</i>	8.-	12.-	16.-	23.-	32.-
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.-
Les Hèrons AOC La Côte <i>Chasselas, 2023 - Schweiz</i>	6.-	8.-	11.-	14.-	24.-
Giulia <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	43.-
Jean-René Germanier Assemblage <i>Gamay, Diolinoir, Gamaret</i> 2022 - Schweiz	39.-
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	40.-
Villa Annaberta LUGANA DOC <i>Trebbiano</i> 2023 - Italien	39.-
Palmalias <i>Vermentino aus Sardinien</i> 2022 - Italien	38.-
Roero DOCG <i>Arneis</i> 2019 - Italien	34.-
Epresses AOC 50cl <i>Chasselas</i> 2023 - Schweiz	24.-

PROSECCO/CHAMPAGNER

Col del Sol Brut 70cl <i>Valdobbiadene – Prosecco Superiore</i>	CHF 29.-
Nicolas Feuillatte 70 cl <i>Champagner</i>	CHF 68.-
Taittinger 70 cl <i>Champagner</i>	CHF 88.-

ROSÉWEINE

Aigle les Mureilles Rosé <i>2022 - Schweiz</i>	7dl CHF 38.-
Zonneberg Cape Rosè <i>2022 – Südafrika</i>	7dl CHF 24.-
Porta Leone Rosè <i>Prosecco Rosé Brut</i>	7dl CHF 30.-

...AUS DER REGION



Leutschner
Riesling – Sylvaner
Schwyz AOC, Freienbach Leutschen
11.5 %

50 cl CHF 20.-



Leutschner Rot
Clevner (Pinot Noir)
Schwyz AOC, Leutschen
12%

50 cl CHF 22.-
25 cl CHF 13.-



KÜMIN WEINBAU
UNSERE REGION GENIESSEN

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
Gewürzter Tomatensaft	CHF 6.00
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 4.20

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.-

