



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch
041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
041 530 46 99

Mittagskarte (Februar 2024)

Dienstag 12⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr geöffnet

Samstag 12⁰⁰ – 14⁰⁰ (Reservierung 48 Stunden vor Ihrem Besuch und auf Vorbestellung)

Für **Gruppen** (ab 8 Personen) und **Privatanlässe**: Reservierungspflicht und Vorbestellung der Speisen.
Für Anfragen und die Bearbeitung einer Offerte steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Anfrageformular auf der Website www.kimmelstiftung.ch/gastronomie.

Für eine Wahl aus der grossen Speisekarte bitten wir unsere Gäste, mindestens **eine Woche vor Ihrem Besuch** zu reservieren, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Zum Apéro

50 Nussmischung
(geröstet und gesalzen)
CHF 4.-

51 Tomaten Bruschetta
(Tomaten, Basilikum, Olivenöl)
CHF 6.-

Hausgemachte Pasta

80 Gnocchi an einer Käsesauce
CHF 24.- (kleine Portion CHF 21.-)

81 Tagliatelle Bolognese
(Hausgemachte Teigwaren mit Hackfleisch, Karotten, Sellerie, und Zwiebeln)
CHF 21.- (kleine Portion CHF 18.-)

Vorspeisen

60 Salat
Gemischter Salat
CHF 10.- (kleine Portion CHF 8.-)

61 Suppe
Hausgemachte Gemüse Suppe
CHF 9.- (kleine Portion CHF 7.-)

62 Tages «Antipasti»
Gemischte Antipasti nach italienischer Art
CHF 15.- (kleine Portion CHF 12.-)

Hauptspeisen

70 Pastetli mit Brät sowie feinen Erbsen und Pilzen
CHF 21.- (kleine Portion CHF 19.-)

71 Tagesfisch serviert mit saisonalem Gemüse, Salzkartoffeln und einer Weissweinkräutersauce
CHF 27.- (kleine Portion CHF 24.-)

72 Rindstartar 150 gr. garniert, serviert mit Toast und Butter.
CHF 20.- (kleine Portion 100 gr. CHF 16.-)

Dessert (Hausgemachte)

90 Tagesdessert
CHF 8.5 (kleine Portion 7.-)

91 Tageskuchen
CHF 7.50 (kleine Portion 6.50)

Der Bauernhof in Goldau wurde 1761 erbaut. Seit 2017 verwandelt die Kimmel Stiftung das alte Haus in ein postgeschichtliches Museum.



Museumsbesuch mit Führung: Online-Buchung www.kimmelstiftung.ch/book-online

Tisch Reservation: www.kimmelstiftung.ch/reservations / telefonisch +41 41 530 46 99

**Museum**

museum@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch
041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
041 530 46 99

ROTWEINE

| <i>Schweiz</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|--|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Murailles Rouge AOC Chablais <i>Pinot Noir, Diolinoir, Gamay</i> | 2021 | VD | | | | | 40.- |
| Dolê de Monts <i>Pinot Noir, Gamay</i> | 2019 | VS | | | 18.5 | 26.- | 38.- |
| Staatsschreiber Blauburgunder <i>Staatskellerei Zürich, Pinot Noir</i> | 2022 | ZH | | | 17.5 | 25.5 | 37. |
| Heldenblut Dôle <i>Pinot Noir, Gamay</i> | 2021 | VS | | | 16.5 | 24.- | 33.- |
| Maienfelder Steinbock <i>Pinot Noir</i> | 2021 | GR | | | 16.5 | 24.- | 33. |
| Le Muzot Res.-Cuvée Rouge AOC <i>Pinot Noir, Syrah, Merlot</i> | 2020 | VS | | | 15.5 | 22.- | 31.- |
| Carmelin AOC <i>Humagne Rouge</i> | 2021 | VS | 8.- | 12.- | 15.- | 22.- | 31.- |
| Carmelin AOC <i>Humagne Rouge</i> | 2020 | VS | 7.- | 10.- | 13.- | 18.- | 25.- |
| Hallauer-Blauburgunder <i>Pinot Noir</i> | 2021 | SH | 7.- | 10.- | 13.- | 18.- | 25.- |

| <i>Italien</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|--|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Leggenda DOC <i>Primitivo di Manduria</i> | 2018 | Apulien | | | | | 51 |
| Edizione 5 Autoctoni Fantini <i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia, Sangiovese, Montepulciano</i> | 2019 | Abru./Ap. | | | | | 45. |
| Pian del Cerro DOC <i>Aglianico</i> | 2019 | Basilikata | | | 20.- | 30.- | 40.- |
| Due Lune <i>Nero D'avola-Nerello Mascaresese</i> | 2021 | Sizilien | | | 18.- | 28.- | 38.- |
| Due Lune <i>Nero D'avola-Nerello Mascaresese</i> | 2020 | Sizilien | | | 16.5 | 24.- | 33.- |
| Epicuro <i>Salice Salentino</i> | 2021 | Apulien | | | 16.5 | 24.- | 33.- |
| Ripa delle Mandorle IGT <i>Sangiovese</i> | 2021 | Toskana | 6.9 | 9.8 | 12.7 | 17.5 | 24.- |
| Mandorla <i>Negroamaro-Primitivo</i> | 2021 | Apulien | 6.5 | 9.- | 11.5 | 15.5 | 23.- |
| Gran Appasso IGP <i>Negroamaro-Syrah</i> | 2021 | Apulien | 6.5 | 9.- | 11.- | 14.5 | 21.- |

| <i>Ausland</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|--|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Viña Mayor Ribera Duero <i>Tempranillo</i> | 2018 | Spanien | | | 20.5 | 30.5 | 42.- |
| Trivento Golden Reserve <i>Malbec</i> | 2021 | Argentinien | | | 20.- | 28.- | 39.- |
| Bellmount , <i>Syrah</i> | 2021 | Australien | | | 17.- | 25.- | 35.- |
| Marqués de Riscal Gran Res. Rjoca <i>Tempranillo, Graciano</i> | 2016 | Spanien | | | 16.- | 23.- | 32. |
| Minervois AOP <i>Syrah-Grenache</i> | 2018 | Frankreich | | | 14.7 | 20.8 | 30.- |
| Terraced Gran Res. <i>Cab. - Sauvignon</i> | 2021 | Chile | 6.5 | 9.- | 11.5 | 15.5 | 22.- |
| Los Pasos , <i>Cabernet Sauvignon</i> | 2021 | Chile | 6.- | 8.- | 10.- | 13.- | 20.- |

Museumsbesuch mit Führung: Online-Buchung www.kimmelstiftung.ch/book-online

Tisch Reservation: www.kimmelstiftung.ch/reservations / telefonisch +41 41 530 46 99



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch
041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
041 530 46 99

WEISSWEINE

| <i>Schweiz</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|---|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Aigle les Murailles <i>Chasselas</i> | 2020 | VD | | | | | 46.- |
| Epesses Rives d'Or <i>Chasselas</i> | 2019 | VD | | | | | 32.- |
| Côto, Fendant du Valais <i>Chasselas</i> | 2021 | VS | | | | | 30.- |
| Dommherrenwein Fendant <i>Chass.</i> | 2019 | VS | 8.- | 11.- | 14.- | 19.5 | 24.- |
| Mont sur Rolle AOC Les Cygnes <i>Chas.</i> | 2022 | VD | 7.- | 10.- | 13.- | 18.- | 23.- |
| La Bergerade <i>Chasselas Romande</i> | 21-22 | Westschweiz | 6.- | 8.5 | 11.- | 14.- | 20.- |

| <i>Italien</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|---|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Le Civaie Lugana <i>Trebbiano</i> | 2020 | Lombardei | | | | | 35.- |
| Palmalias , <i>Vermentino di Sardegna</i> | 2022 | Sardinien | 8.- | 11.- | 14.- | 19.5 | 24.- |
| Roero Arneis DOCG , <i>Arneis</i> | 2022 | Piemont | 7.- | 10.- | 13.- | 18.- | 23.- |
| La Mora <i>Vermentino DOC</i> | 2021 | Toskana | 6.7 | 9.4 | 12.- | 16.5 | 22.- |
| Casale Manin <i>Pinot Grigio delle Venezie</i> | 2021 | Venetien | 6.- | 8.5 | 10.- | 13.5 | 21.- |
| Giulia <i>Pinot Grigio delle Venezie DOC</i> | 2022 | Venetien | 6.- | 8.5 | 10.- | 13.5 | 21.- |

| <i>Ausland</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|---|-------------|---------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Schloss Bockfliess <i>Grüner Veltliner</i> | 2022 | Österreich | | | 15.5 | 22.5 | 30.- |
| Château Bonnet , <i>Sauvignon Blanc</i> | 2022 | Bordeaux FR | 7.- | 10.- | 13.- | 18.- | 23.- |
| Verger du Soleil <i>Pais d'Oc Chardonnay</i> | 2022 | Frankreich | 6.- | 8.- | 10.- | 12.5 | 20.- |

| <i>ROSÉWEINE</i> | <i>Jahr</i> | <i>Region/Land</i> | <i>1dl</i> | <i>2dl</i> | <i>3dl</i> | <i>5dl</i> | <i>7.5dl</i> |
|---|-------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Aigle Murailles H.Badoux Rosé <i>Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir</i> | 2021 | VD | | | | | 38.- |
| Zonnenberg Cape Rosé <i>Diverse Rebsorten</i> | 2021 | Südafrika | 6.- | 8.- | 9.8 | 12.5 | 18.- |

Museumsbesuch mit Führung: Online-Buchung www.kimmelstiftung.ch/book-online

Tisch Reservation: www.kimmelstiftung.ch/reservations / telefonisch +41 41 530 46 99



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch
041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
041 530 46 99

PROSECCO

| | | 1 dl | 7.5 dl |
|--|-----|------|--------|
| Col del Sol <i>Valdobbiadene Brut</i> | CHF | 7.5 | 23.- |
| Porta Leone <i>Rosé Brut</i> | CHF | 8.- | 24.- |
| Mionetto <i>Prestige</i> | | | 32. |

CHAMPAGNER

| | | | CHF |
|--|--|--------|------|
| Taittinger <i>Cuvée Prestige</i> | | 7,5 dl | 88.- |
| Nicolas Feuillatte <i>Select Gold</i> | | 7,5 dl | 68.- |

KALTE GETRÄNKE*

| | | | CHF |
|--|--|---------|-----|
| Goldauer <i>Wasser</i> | | Glas | 2.- |
| Goldauer <i>Wasser</i> | | Karaffe | 3.- |
| Passugger <i>Wasser mit Kohlensäure</i> | | 47 cl | 5.9 |
| Allegra <i>Wasser ohne Kohlensäure</i> | | 47 cl | 5.9 |
| Coca-Cola | | 33 cl | 4.2 |
| Apfelschorle | | 50 cl | 4.5 |
| Bier | | 33 cl | 6.- |

*andere nur auf Vorbestellung wegen Verfalldate

CAFÉ UND WARMER GETRÄNKE

| | | | CHF |
|--|--|--|-----|
| Espresso | | | 3.8 |
| Espresso Corretto <i>mit Grappa</i> | | | 5.2 |
| Doppelter Espresso | | | 4.2 |
| Kaffee | | | 4.2 |
| Milch-Kaffee | | | 4.2 |
| Kafi Fertig Bauernhof <i>(Espresso, heisses Wasser, Träsch Schnaps)</i> | | | 7.- |
| Kafi Luz | | | 6.5 |
| Cappuccino | | | 5.5 |
| Latte Macchiato | | | 5.5 |
| Heisse Schokolade | | | 6.- |
| Tee <i>(Schwarz, Grün, Früchte, Peppermint)</i> | | | 4.2 |

Museumsbesuch mit Führung: Online-Buchung www.kimmelstiftung.ch/book-online

Tisch Reservation: www.kimmelstiftung.ch/reservations / telefonisch +41 41 530 46 99



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch
 041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
 041 530 46 99

APERITIF

CHF

| | |
|---|------|
| Campari Soda (<i>Campari 5cl, Soda Wasser, Orangenschale</i>) | 7.3 |
| Pastis (<i>Pastis 4 cl, Wasser, Eis nach Wunsch</i>) | 7.2 |
| Vermouth Rot/Weiss | 4.3 |
| Cynar 4cl | 5.5 |
| Vodka 4cl | 5.3 |
| Gespritzter Weisswein (<i>3dl Weisswein, Mineralwasser, Limette</i>) | 6.3 |
| Aperol oder Campari Spritz (<i>Aperol oder Campari, Prosecco, Orangenschale</i>) | 7.8 |
| Negroni (<i>Campari, Vermouth Rot, Gin</i>) | 9.2 |
| Kir (<i>Creme de Cassis, Schaumwein</i>) | 6.8 |
| Gin Tonic (<i>Gin, Tonic Wasser, Limette</i>) | 10.- |
| Martini Cocktail (<i>mit Gin oder Vodka</i>) | 7.6 |

BITTER – LIKÖR 4cl

CHF

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Amaro Ramazzotti | 5.7 |
| Amaretto di Saronno | 7.- |
| Grand Marnier | 7.6 |
| Kirsch Detting Reserve | 9.6 |
| Alte Zwetschge | 7.6 |
| Cognac Remy Martin | 9.3 |
| Grappa Berta | 9.6 |
| Calvados Morin Pére | 6.- |
| Jameson Irish Whisky | 6.3 |
| Single Malt Whisky | 7.2 |
| Johnny Walker Black Whisky | 7.- |

Museumsbesuch mit Führung: Online-Buchung www.kimmelstiftung.ch/book-online

Tisch Reservation: www.kimmelstiftung.ch/reservations / telefonisch +41 41 530 46 99