



BAUERNHOF  
Museum und Restaurant

# WOCHEHITMENÜS

April 2026

«es hätt solangs hätt»

**31 März 2026**

**Tagesmenü\* 30.- (25.-)**

*1.Gang: Gemischter Salat*

*2.Gang: Schweinskopfbäggli mit Kartoffelstock und Spargel*

**\*Restaurant vom 1. bis 11. April geschlossen**

**14. bis 18. April 2026**

**Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1.Gang: Grüner Salat*

*2.Gang: Hähnchen nach Jäger Art («Pollo alla Cacciatora»)  
mit Tagliolini*

**21. bis 24. April\* 2026**

**Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1.Gang: Minestrone*

*2.Gang: Kalbs Ossobuco mit Safranrisotto*

**\*am 25. April ist das Restaurant ausgebucht**

**28. April bis 2. Mai 2026**

**Wochenhit-Menü 30.- (25.-)**

*1.Gang: Gemischter Salat*

*2.Gang: Hausgemachte Mezze Tagliatelle "alla Bolognese"  
(Rindshackfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomatensauce)*



**BAUERNHOF**  
Museum und Restaurant

## MITTAGSKARTE

**Frühlingskarte (gültig bis 30. April)**

Dienstag bis Samstag 11<sup>45</sup> - 15<sup>00</sup>

### Haus-Apéro

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

### Vorspeisen

**Gemischter-Salat-Saisonal 14.-** (10.-)

inkl. hausgemachtem Brot und Butter

**Minestrone 15.-** (11.-)

Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art, inkl. hausgemachtem Brot und Butter. [vegetarisch](#)

---

### Hausspezialitäten

**Rahm-Schweinschnitzel mit Pilzen 28.-** (23.-)

und hausgemachten Mezze-Tagliatellen

**Schweinskopfbäggli (Thurgauer Apfelschwein CH) mit Spargel 31.-** (26.-)

serviert mit Kartoffelstock

**Pastetli mit Brätkügeli\* 24.-** (20.-)

sowie feinen Erbsen und Pilzen (auf Wunsch ohne Brät/[vegetarisch](#))

**Gebratene Egli Filets 34.-** (29.-)

an einer Weisswein-Kräuter-Rahm-Sauce mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln



---

**Ravioli mit Ricotta-Spargel-Füllung 25.-** (20.-)

an einer selbstgemachten Safransauce [vegetarisch](#)

**Hausgemachte Tagliolini Carbonara 24.-** (19.-)

(Ei, Guanciale, Pfeffer, Pecorino- und Parmesan Käse)

---

### Nachspeisen und Dessert

**Käse-Teller 16.-** (12.-)

serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen

**Coupe-Romanoff 8.-** (6.-)

(Erdbeeren, Vanilleglace, Schlagrahm)

**Mürbeteigkuchen 8.-** (6.-)

mit Orangenkonfitüre

**Adresse:** Gotthardstrasse 18, CH-6410 Goldau

**E-Mail:** [museum@kimmelstiftung.ch](mailto: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.**



# ROTWEINE



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

<b>Italien</b>		1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Epicuro <i>Negroamaro-Cabernet, 2023, Apulien</i>		6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5dl)
Sedotto IGP, «Cantina Due Palme» <i>Susumaniello, 2022, Apulien</i>		6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Due Lune <i>Nero D'Avola, 2021, Sizilien</i>		10.-	18.-	23.-	36.-	45.- (7,5 dl)
Piano del Cerro <i>Aglianico, 2020, Basilikata</i>						47.- (7,5 dl)
Edizione 5 Autoctoni <i>5 verschiedene Traubensorten, 2019, Abruzzen-Apulien</i>						55.- (7,5 dl)

<b>Anderen Ländern</b>						Flasche
Trivento Reserve <i>Malbec, 2021, Argentinien</i>						40.- (7,5dl)
Bellmount <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2021, Australien</i>						38.- (7,5dl)
Terraced Gran Reserva <i>Carménère, 2021, Chile</i>		7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5dl)

# GETRÄNKEKARTE

## KALTE GETRÄNKE

Goldauer Wasser 3dl	<b>CHF 2.00</b>
Goldauer Wasser 5dl	<b>CHF 3.00</b>
Passugger Wasser	<b>CHF 5.90</b>
Allegra Wasser	<b>CHF 5.90</b>
Coca - Cola 33cl	<b>CHF 4.50</b>
Apfelschorle 33cl	<b>CHF 4.50</b>
Rivella rot 33cl	<b>CHF 4.50</b>
Sanbitter (0 ° Alkoholfrei)	<b>CHF 6.00</b>
Gewürzter Tomatensaft	<b>CHF 8.00</b>
Bier 33cl	<b>CHF 5.50</b>

## WARME GETRÄNKE

Espresso	<b>CHF 4.20</b>
Espresso Doppio	<b>CHF 5.50</b>
Espresso corretto mit Grappa	<b>CHF 6.00</b>
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee	<b>CHF 4.20</b>
Kafi Zwetschgen-Luz	<b>CHF 6.50</b>
Kafi Fertig mit Arther Träsch	<b>CHF 7.00</b>
Cappuccino	<b>CHF 5.00</b>
Latte Macchiato	<b>CHF 5.00</b>
Tee	<b>CHF 4.50</b>

## APERITIF

Campari Soda <i>5cl Campari Bitter, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Pastis <i>5cl Pastis, Wasser, Eis</i>	<b>CHF 9.00</b>
Vermouth <i>4cl roter oder weisser Wermut</i>	<b>CHF 8.00</b>
Cynar <i>4cl Cynar, Eis und Orangen</i>	<b>CHF 8.00</b>
Gespritzter Weisswein <i>Weisswein, Mineralwasser</i>	<b>CHF 8.00</b>
Aperol Spritz <i>4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Campari Spritz <i>4cl Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	<b>CHF 12.50</b>
Negroni <i>2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin</i>	<b>CHF 13.50</b>
Gin Tonic <i>Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette</i>	<b>CHF 14.50</b>

## LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Fassbind Vielle Pomme 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Grand Marnier 4cl	<b>CHF 10.50</b>
Kirsch Detting 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Grappa Berta 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Cognac Remy Martin 4cl	<b>CHF 11.50</b>
Amaretto Disaronno 4cl	<b>CHF 10.00</b>
Calvados 4cl	<b>CHF 10.00</b>
Johnny Walker Black 4cl	<b>CHF 12.50</b>
Jameson Irish Whisky 4cl	<b>CHF 10.00</b>

**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