RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau restaurant@kimmelstiftung.ch +41 41 530 46 99

SPEISEKARTE 17. November bis 19. Dezember 2026

Bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch
Bitte verwenden Sie für die Bestellung Ihrer Speisen das Bestellformular auf Seite 4.
Das Bestellformular ist für Gäste 1-7 Personen
Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir Pauschalangeboten an.
Die Reservierung für Gruppen ist spätestens 2 Wochen vor dem Besuch erforderlich!

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 11^{45} – 16^{00} Uhr (Reservierung empfohlen)
Samstag 11^{45} – 16^{00} Uhr (Reservierung obligatorisch)

NEU ab Januar 2027
Bitte beachten Sie, dass **ab Januar 2027** ein **Restaurantbesuch** zum **Mittagessen von Dienstag bis Samstag nur noch mit vorheriger Reservierung** und Vorbestellung der Speisen möglich ist.
Das Museum bleibt ohne Reservierung von Dienstag bis Samstag von 13^{00} - 16^{00} Uhr geöffnet.
Für den kleinen Hunger halten wir eine feine Auswahl für Sie bereit!

Apéro		Preis pro Person
1	Haus-Apéro | 1 Glas Prosecco oder Weisswein oder Tomatensaft oder Sanbitter serviert mit Salzmandeln und Bruschetta	CHF 13.-
2	Geröstete Mandeln	CHF 6.-
3	Käseküchlein *(2 kleine)*	CHF 7.-

Vorspeisen (vegetarisch)		Klein	Normal
10[2]	Minestrone | Hausspezialität	11.-	15.-
11	Flädli Suppe	10.-	14.-
12[2]	Zwiebelsuppe | mit Gruyère-Croutons	12.-	16.-
13	Ingwer-Karotten-Suppe | mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
14[2]	Tomatencremesuppe | mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
15[2]	Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	12.-	16.-
16[2]	Fleisch Knödel im Bouillon	10.-	14.-
17[2]	Nüsslisalat | mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischer Sauce	15.-	19.-
18	Gemischter-Salat-Saisonal | nach Art unseres Küchenchefs	10.-	14.-

Vorspeisen (Fleisch und Fisch)[1]		Klein	Normal
20[2]	Antipasti Misti nach italienischer Art	20.-	25.-
21	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	20.-	26.-
22	Rindstartar | garniert, mit Toast und Butter	25.-	30.-
23[3]	Lauwarmer Oktopus (Polpo) mit Kartoffeln | Hausspezialität	27.-	32.-
24[3]	Moules marinières | serviert mit Knoblauchbrot	23.-	28.-

[1] nach Verfügbarkeit/Saisonalität [2] mind. 2 Personen [3] mind. 3 Personen

Alle Preise netto CHF **Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA** **Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM**

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau restaurant@kimmelstiftung.ch +41 41 530 46 99

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30[2]	Ravioli mit Steinpilz-Füllung | an einer Salbeibutter-Sauce	22.-	27.-
31[2]	Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung | an einer Tomatensauce	19.-	24.-
32	Älplermagronen | mit Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln	20.-	25.-
33	Gnocchi | an einer Vierkäsesauce und Nüssen	21.-	26.-
34	Gnocchi | an einer Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum	20.-	25.-
35	Tagliolini A.O.P. | **A**glio (=Knoblauch), **O**livenöl, **P**eperoncini	18.-	23.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch und Fisch[1])

		Klein	Normal
40	Tagliolini *alla Carbonara* |Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino und Parmesan-Käse	19.-	24.-
41[3]	Hausgemachte Lasagne | Hackfleisch, Käse, Tomatensauce	20.-	25.-
42[2]	Mezze Tagliatelle *alla Bolognese* | Hackfleisch, Tomatensauce	22.-	27.-
43[3]	Tagliolini mit Vongole (=Venusmuscheln)[1]	25.-	30.-
44[2]	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[2]	Hackfleischbällchen| 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	Kalbsleber | nach venezianischer Art serviert mit Brot	30.-	35.-
57	Kalbs Saltimbocca | nach römischer Art mit Safranrisotto	30.-	35.-
58[2]	Lammfilet | in Kräuterkruste mit Cassoulet und Gemüse nach Wunsch	34.-	39.-
59[2]	Thai-Poulet-Curry | mit Reis	23.-	28.-
60[2]	Pastetli | mit Kalbs-Brätkügeli(CH) sowie feinen Erbsen und Pilzen	20.-	24.-

Fischgerichte[1]

		Klein	Normal
61[2]	Gebratene Egli Filets[EST] | mit Mandeln, Spinat Salzkartoffeln, Weissweinsauce	29.-	34.-
62[2]	Gebratene Egli Filets[CH] | mit Mandeln, Spinat, Salzkartoffeln, Weissweinsauce	39.-	44.-
63[2]	Dorade Filet | nach livorneser Art mit Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
64[2]	Lachs Filet im Zucchini Mantel | mit Ofenkartoffeln, Gemüse, Kräutersauce	27.-	32.-
65[3]	Jakobsmuscheln | mit Spinat-Risotto	31.-	36.-
66[3]	Scampi mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Tomaten und Croutons	35.-	40.-

[1] nach Verfügbarkeit/Saisonalität [2] mind. 2 Personen [3] mind. 3 Personen

Alle Preise netto CHF **Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA** **Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM**

RESTAURANT BAUERNHOF



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[2]	Mousse au Chocolat | serviert mit Beeren und Cantucci	9.-	12.-
82[3]	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel oder Strega Likör	6.-	9.-
83[3]	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.-	8.-
84[2]	Crème Brûlée	-	9.-
85	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	12.-
86[2]	Hausgemachtes Tiramisù	-	11.-
87[2]	Waldbeeren-Panna-Cotta	-	9.-
88	Cigno und Profiteroles mit Vanille-Creme Füllung (Hauspezialität)	-	12.-

[2] mind. 2 Personen [3] mind. 3 Personen

Alle Preise netto CHF **Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA** **Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM**

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau restaurant@kimmelstiftung.ch +41 41 530 46 99

BESTELLFORMULAR

Das Bestellformular ist für Gäste von 1-7 Personen.

Für Gruppen ab 7 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an.
Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Anfrage

Bitte pro Person eine Bestellung mit diesem Formular bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Besuch senden an:
E-Mail: museum@kimmelstiftung.ch
Post: Kimmel Museum Betriebs AG, Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau

Name _____ Gewünschtes Datum _____
(Dienstag bis Samstag 11^{45} – 16^{00})

Vorname _____ Mailadresse oder Telefon _____

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

Bitte geben Sie für Ihre Vorbestellung die gewünschten Nummern aus der Speisekarte an:

Haus-Apéro ☐ Ja, mit Apéro Nr. _____ (Nr. 1 bis 3) ☐ kein Apéro

Vorspeisen (vegetarisch Nr. 10 bis 18 – Fleisch und Fisch Nr. 20 bis 24)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion
☐ keine Vorspeise

Hauptspeisen

Pasta (vegetarisch Nr. 30 bis 35 – Fleisch und Fisch Nr. 40 bis 44)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

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

Fischgerichte (Nr. 61 bis 66)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Käse (Nr. 71 bis 74)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Dessert (Nr. 81 bis 88)
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**