



BAUERNHOF

Museum und
Restaurant

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ - 15⁰⁰

Wochenhit-Menü 30.- (25.-)

Kartoffel-Pilze-Suppe

*Schweinsschnitzel nach Art unseres Küchenchefs
mit saisonalem Gemüse*

«es hätt solangs hätt»

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 (V⁺) 15.- (11.-)

Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art, inkl. hausgemachtem Brot und Butter

Hausspezialitäten

Rahm-Schweinsschnitzel mit Pilzen 28.- (23.-)

serviert mit hausgemachten Mezze-Tagliatellen

Rinds-Gulasch nach Art unseres Küchenchefs 31.- (26.-)

mit selbstgemachten Spätzli

Pastetli mit Brätkügeli* 24.- (20.-)

sowie feinen Erbsen und Pilzen

*vegetarische Variante ohne Brätkügeli 22.- (18.-)

Gebratene Egli Filets 34.- (29.-)

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

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung 26.- (21.-)

an einer selbstgemachten Tomatensauce vegetarisch

Gnocchi 25.- (20.-)

an einer Gorgonzolakäsesauce oder Tomatensauce vegetarisch



Nachspeisen

Käse-Teller 16.- (12.-)

serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen

Tageskuchen oder Tagesdessert 8.- (6.-)

ein täglich wechselndes Dessert

Adresse: Gotthardstrasse 18, CH-6410 Goldau

E-Mail: 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.

WEISSWEINE, PROSECCO, CHAMPAGNER



■ Schweiz



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas, 2022, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Les Hèrons AOC <i>Chasselas, 2023, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Aigle les Murailles <i>Chasselas, 2022, Waadt</i>					47.- (7 dl)
50cl – Flasche Leutschner <i>Riesling-Sylvaner Schwyz AOC, Freienbach</i>					20.- (50 cl)
50cl – Flasche Epesses <i>Chasselas, Waadt</i>					24.- (50 cl)

■ Italien



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Roero DOCG <i>Arneis, 2022, Piemont</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)
Palmalias <i>Vermentino, 2022, Italien, Sardinien</i>					39.- (7,5 dl)
Villa Annaberta, Lugana DOC <i>Trebbiano, 2023, Italien, Venetien</i>					41.- (7,5 dl)

■ Frankreich



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Verger du Soleil Pays d'Oc IGP <i>Chardonnay, 2023, Languedoc-Roussillon</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Château Bonnet AOC <i>Sauvignon Blanc, 2022, Bordeaux</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)

■ Österreich



	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Schloss Bockfliess <i>Grüner Veltliner, 2022, Niederösterreich</i>					34.- (7,5 dl)

■ Prosecco und Champagner



		Flasche
Mionetto Prestige Collection <i>Valdobbiadene – Prosecco Superiore</i>		36.- (7dl)
Col del Sol Prosecco <i>Prosecco Brut</i>	8.-	32.- (7dl)
Taittinger <i>Brut Réserve Champagne AOC</i>		88.- (7dl)

ROTWEINE



■ Schweiz		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, Mataschi <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)

■ Italien		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)

■ Anderen Ländern		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	CHF 2.00
Goldauer Wasser 5dl	CHF 3.00
Passugger Wasser	CHF 5.90
Allegra Wasser	CHF 5.90
Coca – Cola 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle 33cl	CHF 4.50
Rivella rot 33cl	CHF 4.50
Sanbitter (0 ° Alkoholfrei)	CHF 6.00
Gewürzter Tomatensaft	CHF 8.00
Bier 33cl	CHF 5.50

WARME GETRÄNKE

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

APERITIF

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

LIKÖRE

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

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