

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

BESTELLFORMULAR

(Dieses Formular gilt nur für Einzelbesucher und kleine Gruppen bis 7 Personen)
Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren!

Bitte pro Person eine Bestellung mit diesem Formular bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Besuch senden an:

E-Mail: restaurant@kimmelstiftung.ch oder museum@kimmelstiftung.ch

Post: Kimmel Museum Betriebs AG, Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau

Name _____

Gewünschtes Datum _____

Vorname _____

Mailadresse _____

Museumsbesichtigung

☐ mit Führung (20.- CHF pro Person)

☐ ohne Führung (5.- CHF pro Person)

☐ keine Museumsbesichtigung

Haus-Apéro

☐ Ja, mit Apéro ☐ kein Apéro

Nr. _____ (1 oder 2)

Vorspeisen

(siehe Speisekarte Nr. 10 bis 23)

Nr. _____

☐ kleine Portion

☐ normale Portion

☐ keine Vorspeise

Hauptspeisen

(siehe Speisekarte Nr. 30 bis 58)

Nr. _____

☐ kleine Portion

☐ normale Portion

☐ keine Hauptspeise

Dessert und Käse

(siehe Speisekarte Nr. 60 bis 72)

Nr. _____

☐ kleine Portion

☐ normale Portion

☐ kein Dessert

Sobald wir das Bestellformular erhalten haben, senden wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung.

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

SPEISEKARTE ab 17. September 2025

Bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch

Für die Vorbestellung der Speisen verwenden Sie unser Bestellformular

Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren!

Apéro

- 1 **Haus-Apéro**
1 Glas Prosecco oder Weisswein
mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs
- 2 **Alkoholfreies-Apéro**
Sanbitter Rot oder gewürzter Tomatensaft
mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs

Preis pro Person
CHF 13.-

CHF 9.-

¹Vorspeisen (vegetarisch)

- 10 Minestrone (Hausspezialität serviert mit hausgemachter Focaccia)
- 11 Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons
- 12 Ingwer-Karotten-Suppe mit Knoblauch-Crostini
- 13 Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- 14 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
- 15 Spinatsalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischen Sauce
- 15B Nüsslisalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischen Sauce

Klein Normal

11.- 15.-
12.- 16.-
11.- 15.-
11.- 15.-
12.- 16.-
15.- 19.-
15.- 19.-

¹Vorspeisen (Fleisch und Fisch)

- 16 Antipasti Misti nach italienischer Art
- 17 Rindstartar (140gr.) garniert, serviert mit Toast und Butter
- 18 Fleisch Knödel Hausgemachte Fleischbouillon mit Fleisch Knödel
- 19 Bresaola-Carpaccio
- 20 Wildschwein-Salami-Carpaccio
- 21 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln
- 22 Moules marinières* serviert mit Knoblauchbrot
- 23 Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln Hauspezialität

Klein Normal

20.- 25.-
(70gr.) 24.- 38.-
15.- 20.-
20.- 25.-
15.- 20.-
20.- 26.-
23.- 28.-
27.- 32.-

¹inkl. hausgemachtem Brot

*Fischgerichte: Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilz-Füllung* an einer Buttersalbeisauce	23.-	27.-
31	Äplermagronen Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	20.-	24.-
32	Gnocchi mit Gorgonzola und saisonalem Gemüse	21.-	26.-
32B	Gnocchi an einer Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum	20.-	24.-
33	Tagliolini A.O.P. Aglio (Knoblauch), Olivenöl, Peperoncino	20.-	24.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch und Fisch)

		Klein	Normal
34	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> (Pancetta, Ei, Pfeffer, Pecorino und Parmesan Käse)	21.-	26.-
35	Hausgemachte Lasagne ³	22.-	27.-
36	Mezze Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	22.-	26.-
37	Tagliolini mit Vongole (Venusmuscheln) ^{3*}	25.-	30.-
37B	Tagliolini mit Miesmuscheln	24.-	29.-
38	Fusilli an einer Lachs-Rahm Sauce	24.-	29.-

Fleischgerichte

		Klein	Normal
39	Thai-Poulet-Curry mit Reis	23.-	28.-
40	Schweins-Steak Walliser Art mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffeln	23.-	28.-
41	Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffeln	24.-	29.-
42	Rahmschnitzel mit hausgemachten Mezze-Tagliatelle	23.-	28.-
43	Schweinsfilet ³ im Speckmantel mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
44	Rinds-Gulasch nach Küchenchefs Art mit Spätzli	26.-	31.-
45	Kalbsleber* nach venezianischer Art serviert mit Focaccia	29.-	34.-
46	Kalbsschnitzel nach römischer Art mit Safranrisotto	30.-	35.-
47	Panierte Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffeln	29.-	34.-
48	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet (und Spinat nach Wunsch)	31.-	36.-

Fischgerichte*

		Klein	Normal
49	Gebratene Egli Filets ^{EST} mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	29.-	34.-
49B	Gebratene Egli Filets ^{CH} mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	39.-	44.-
50	Dorade Filet nach livorneser Art mit Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
51	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Jasmine Reis und einer Safransauce	27.-	32.-
52	Oktopus (Polpo) <i>alla Luciana</i> (Tomatensauce, Oliven, Peperoncino)	31.-	36.-
53	Scampi A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) serviert mit Croutons	35.-	40.-
54	Frittierte Fische mit Tempura-Gemüse und Zitronen-Mayonnaise	30.-	35.-

*Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Wildspezialitäten

*(17.9 – 15.11 verfügbar)

		Klein	Normal
55	Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Marroni, Rotkraut	32.-	38.-
56	Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni	28.-	32.-
57	Wildschwein-Bolognese mit hausgemachten Mezze Tagliatelle	25.-	30.-
58	Hausgemachte Ravioli ³ mit Wildfleisch-Füllung nach Art unseres Küchenchefs	24.-	29.-

*Nach Verfügbarkeit

³ mind. 2 Personen

Dessert

		Klein	Normal
60	Schoggi Mousse serviert mit Beeren	8.-	11.-
61	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel oder Strega Likör	6.-	9.-
62	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.-	8.-
63	Crème Brûlée	-	8.-
64	<i>Crostata della nonna</i> (Mürbeteigkuchen) mit Konfitüre	6.-	9.-
65	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	12.-
66	Tiramisù	-	11.-
67	Vermicelles	-	11.-
68	Caramel-Panna-Cotta	-	9.-
69	Cigni ³ (Windbeutel) mit Vanille-Creme Füllung Hauspezialität	-	14.-

³ mind. 2 Personen

Käse

		Klein	Normal
70	Käse Teller serviert mit Nüssen und Orangen-Chili-Confit	12.-	16.-
71	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	11.-	14.-
72	Parmesan mit Birnen	11.-	14.-