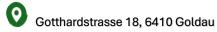
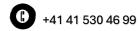




Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰







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	_	(20 CHF pro Person) (5 CHF pro Person) ichtigung		
Haus-Apéro	☐ Ja, mit Apéro Nr (1 oder 2)			
Vorspeisen	(siehe Speisekarte Nr. Nr keine Vorspeise	10 bis 23) ☐ kleine Portion	normale Portion	
Hauptspeisen	(siehe Speisekarte Nr. Nr keine Hauptspeise	30 bis 58) ☐ kleine Portion	normale Portion	
Dessert und Käse	(siehe Speisekarte Nr. Nr kein Dessert	60 bis 72) □ kleine Portion	normale Portion	
Sobald wir das Bestellformular erhalten haben, senden wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung.				

Alle Preise netto CHF

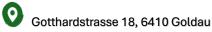
Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM





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







+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 Preis pro Person CHF 13.-Haus-Apéro 1 Glas Prosecco oder Weisswein mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs CHF 9.-2 Alkoholfreies-Apéro Sanbitter Rot oder gewürzter Tomatensaft mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs ¹Vorspeisen (vegetarisch) Klein Normal 10 11.-15.-Minestrone (Hausspezialität serviert mit hausgemachter Focaccia) 11 12.-16. Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons 12 11.-Ingwer-Karotten-Suppe mit Knoblauch-Crostini 15.-11.-15.-13 Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 14 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen 12.-16.-15 15.-19.-Spinatsalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischer Sauce 15.-15B 19.-Nüsslisalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischer Sauce ¹Vorspeisen (Fleisch und Fisch) Klein Normal 20.-25.-16 Antipasti Misti nach italienischer Art (70gr.) 24.-17 38.-Rindstartar (140gr.) garniert, serviert mit Toast und Butter 18 Fleisch Knödel Hausgemachte Fleischbouillon mit Fleisch Knödel 15.-20.-19 Bresaola-Carpaccio 20.-25.-20 Wildschwein-Salami-Carpaccio 15.-20.-21 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln 20.-26.-22 Moules marinières* serviert mit Knoblauchbrot 23.-28.-

Alle Preise netto CHF

23

Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA

Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln Hauspezialität

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM

27.-

32.-

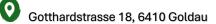
¹inkl. hausgemachtem Brot

^{*}Fischgerichte: Nach Verfügbarkeit und Saisonalität





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





4		
	T	1
•	J	4
•		_

+41 41 530 46 99

Hau.	sgemachte Pasta (vegetarisch)	Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilz-Füllung* an einer Buttersalbeisauce	23	27
31	Älplermagronen 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
Наи	sgemachte Pasta (Fleisch und Fisch)	Klein	Normal
34	Tagliolini alla Carbonara (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
	schgerichte	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	$Schweins filet {\it 3} \ im \ Speckmantel \ mit \ saisonalem \ Gem \ddot{u} se \ und \ Rosmarin kartoffeln$	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
Fisch	hgerichte*	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) alla Luciana (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

Alle Preise netto CHF

Fleisch Herkunft: CH, IRL, AT, IT, FRA

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH, EST, VNM

³ mind. 2 Personen





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



Ogotthardstrasse 18, 6410 Goldau





+41 41 530 46 99

Wilds	spezialitäten *(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	Crostata della nonna (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