

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 für Museumsbesucher – ab Oktober 2024

(nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

Vorbestellung, um Lebensmittelverschwendung so weit wie möglich zu vermeiden.

Onlinereservierung: www.kimmelstiftung.ch/reservations

Für Gruppen (ab 8 Personen) und Privatanlässe steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung!

Apéro und Vorspeisen

Apéro

		Klein	Normal
1	Nussmischung geröstet und gesalzen	-	4.-
2	Salzmandeln geröstet und gesalzen	-	6.-
3	Hausgemachte Kräuterchips	-	6.-
4	Käse Törtli 2 Stücke	-	4.-
5	Grüne Oliven aus Griechenland oder Süditalien	-	4.-
6	Handgemachte «Taralli» nach apulischer Art	-	6.-

(Taralli = ringförmige italienische Snacks auf Weizenbasis)

Vorspeisen (vegetarisch)

		Klein	Normal
10	Flädli-suppe Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	10.-	12.-
11	Minestrone Hausspezialität	10.-	12.-
12	Kartoffelsuppe mit Steinpilzen* Hausspezialität	12.-	14.-
13	Tomaten-Basilikum Bruschetta 3 Stücke	6.-	9.-
14	Gemischter Salat Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten	10.-	12.-
15	Nüsslisalat mit Eiern und Pilzen	10.-	12.-
16	Kürbissuppe*	10.-	12.-

Vorspeisen (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
20	Antipasti Misti nach italienischer Art	15.-	18.-
21	Rindstartar garniert, serviert mit Toast und Butter	20.-	24.-
22	Lauwarmer Oktopus (Polpo*) mit Kartoffeln Hauspezialität	22.-	26.-
23	Tris Bruschetta 3 Stück: Geräucherter Lachs, Thunfisch Mousse, Sardellen	-	15.-
24	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	13.-	16.-
25	Fleisch Knödel Hausgemachte Fleischbouillon mit Fleisch Knödel	10.-	12.-
26	Nüsslisalat mit Eiern, Pilzen und Speck	14.-	16.-

*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

Hauptspeisen

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilzfüllung und Steinpilzen* Hauspezialität	24.-	29.-
31	Äplermagronen Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	20.-	24.-
32	Maccheroni <i>all'Arrabbiata</i> Tomatensauce und Peperoncino	18.-	22.-
34	Gnocchi mit Gorgonzola Käse	20.-	24.-
36	Tagliolini A.O.P. Aglio (Knoblauch), Olivenöl, Peperoncino	16.-	20.-
37	Tagliolini mit Steinpilzen	23.-	27.-

Hausgemachte Pasta (Fleisch oder Fisch)

		Klein	Normal
40	Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	21.-	25.-
41	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> Pancetta, Eier, Pfeffer, Pecorino u. Parmesan Käse	20.-	24.-
42	Hausgemachte Lasagne	20.-	24.-
43	Tagliolini Vongole*	24.-	28.-
44	Fusilli an einer Lachs-Rahm Sauce	22.-	26.-

Fleischgerichte

		Klein	Normal
50	Pastetli mit Brätkügeli sowie feinen Erbsen und Pilzen	18.-	21.-
51	Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln	21.-	24.-
52	Entenbrust mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Erbsen	22.-	25.-
53	Schweinsfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24.-	27.-
54	Ungarisches Rinds-Gulasch mit Spätzli	26.-	29.-
55	Kalbsleber* nach venezianischer Art serviert mit hausgemachtem Brot	28.-	31.-
56	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet	29.-	32.-
57	Hirschpfeffer* mit Spätzli, Marroni und Rotkraut	32.-	35.-
58	Rehschnitzel* mit Spätzli an einer Wildsauce	25.-	28.-

Fischgerichte*

		Klein	Normal
60	Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	25.-	29.-
61	Dorade Filet nach livorneser Art (Tomaten, Kapern, Oliven) mit Rosmarinkartoffeln	24.-	27.-
62	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Jasmine Reis und einer Wermutsauce	24.-	28.-
63	Oktopus (Polpo) <i>alla Luciana</i> (Tomatensauce, Oliven, Peperoncino)	26.-	30.-
64	Scampi A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) serviert mit Croutons	32.-	36.-

*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

Dessert und Käse

Dessert

		Klein	Normal
70	Schoggi Mousse serviert mit Cantucci	7.50	8.50
71	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel Likör oder Strega Likör	6.50	7.50
72	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.50	7.50
73	Crème Brûlée	-	8.-
74	<i>Crostata della nonna</i> (Omas Mürbeteigkuchen) mit Konfitüre	7.-	8.-
75	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	9.00
76	Tiramisù	-	8.50
77	Cigni (Windbeutel) mit Vanille-Creme Füllung Hauspezialität	-	9.-

Käse

		Klein	Normal
78	Käse Teller serviert mit Nüssen und Konfitüre	9.-	11.-
79	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	10.-	12.-
80	Parmesan mit Birnen	10.-	12.-

MENÜS (Alle Preise netto pro Person)

(nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

		Klein	Normal
100	3- Gang Menü ohne Getränke Wahl einer Vorspeise Wahl einer Hauptspeise Wahl eines Desserts	55.-	60.-
101	3- Gang Menü mit Getränken* Wahl einer Vorspeise inkl. passendem Hauswein Wahl einer Hauptspeise inkl. passendem Hauswein Wahl eines Desserts inkl. ein Kaffee *Mineralwasser ist inbegriffen. Die Weine können durch ein anderes Getränk ersetzt werden	75.-	80.-
102	4- Gang Menü mit allen Getränken* Apéro nach Wahl inkl. Weisswein oder Prosecco Wahl einer Vorspeise inkl. passendem Wein Wahl einer Hauptspeise inkl. passendem Wein Wahl eines Desserts inkl. Kaffee und Digestif *Mineralwasser ist inbegriffen. Die Weine können durch ein anderes Getränk ersetzt werden	95.-	100.-

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

Bitte pro Person eine Anmeldung 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 _____ Vorname _____

Telefon _____ E-Mail _____

Datum _____ Zeit _____

Bitte vollständig ausfüllen, damit wir Ihre Anfrage bearbeiten können.

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

Museumsbesichtigung Ja, mit Führung Ja, ohne Führung
 keine Museumsbesichtigung

Apéro (siehe Speisekarte Nr. 1 bis 6)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 kein Apéro

Vorspeisen (siehe Speisekarte Nr. 10 bis 26)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 keine Vorspeise

Hauptspeisen (siehe Speisekarte Nr. 30 bis 64)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 keine Hauptspeise

Dessert und Käse (siehe Speisekarte Nr. 70 bis 80)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 kein Dessert

Menüs 100 101 102
 kleine Portion normale Portion

Ausfüllen nur bei
Menüauswahl

Apéro nach Wahl siehe Speisekarte Nr. 1 bis 6 Nr. _____

Vorspeise nach Wahl siehe Speisekarte Nr. 10 bis 26 Nr. _____

Hauptspeise siehe Speisekarte Nr. 30 bis 64 Nr. _____

Dessert und Käse siehe Speisekarte Nr. 70 bis 80 Nr. _____

Alle Preise netto CHF

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

Fisch Herkunft: GRC, IT, CH