



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch
 041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
 041 530 46 99

Speisekarte für Museumsbesucher – ab März 2024 (nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag 11³⁰ -14⁰⁰ (mit Reservation und bei Vorbestellung)
 www.kimmelstiftung.ch/reservations oder telefonisch +41 41 530 46 99

Vorbestellung, um Lebensmittelverschwendung so weit wie möglich zu vermeiden

Für **Gruppen** (ab 8 Personen) und **Privatanlässe** bieten wir eine noch grössere Auswahl an. Für Anfragen und die Bearbeitung einer Offerte steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Die angegebenen Preise gelten pro Person und verstehen sich in CHF.

Apéro CHF

1	Nussmischung geröstet und gesalzen	4.-
2	Salzmandeln geröstet und gesalzen	6.-
3	Bruschetta (Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl)	6.-
4	Käse Törtli	4.-
5	Grüne Oliven (aus Griechenland oder Süditalien)	4.-

Vorspeisen CHF

10	Flädlesuppe (Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli)	7.- (kl. 6.-)	
11	Kichererbsen Suppe mit Croûtons	9.- (kl. 7.-)	
12	Tomatensuppe mit Knoblauch-Brotwürfelchen	9.- (kl. 7.-)	
13	Minestrone (Hauspezialität)	10.- (kl. 8.-)	
14	Kartoffelsuppe mit Steinpilzen (Hauspezialität)	12.- (kl. 10.-)	
15	Tomaten-Bruschetta (3 Stücke) mit Avocado	10.- (kl. 8.-)	
16	Gemischter Salat (Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten)	10.- (kl. 8.-)	
17	Caprese Salat (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) mit Rohschinken	15.- (kl. 12.-)	
18	Rindstartar 150 gr. garniert, serviert mit Toast und Butter	20.- (kl. 17.-)	
19	Lauwarmer Oktopus (Polpo)-Kartoffel-Salat (Hauspezialität)	22.- (kl. 19.-)	



Museum

museum@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch
 041 530 46 99

Restaurant

restaurant@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
 041 530 46 99

Hausgemachte Pasta CHF

Ravioli

20	Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung an einer Tomatensauce	23.- (kl. 19.-)	
21	Ravioli mit Steinpilzfüllung und Steinpilzen (Hausspezialität)	24.- (kl. 21.-)	
22	Ravioli mit Lachs-Ricotta Füllung an einer Rahm-Zitronensauce	26.- (kl. 23.-)	

Pasta

23	Äplermagronen (Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln)	20.- (kl. 18.-)	
24	Fusilli (Spiralnudeln) «all'arrabbiata» (Tomatensauce, Peperoncino)	20.- (kl. 18.-)	
25	Tagliatelle Bolognese (Hackfleisch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)	22.- (kl. 19.-)	
26	Gnocchi mit Gorgonzola oder an einer Tomatensauce mit Mozzarella	23.- (kl. 20.-)	
27	Fusilli (Spiralnudeln) mit Basilikum Pesto (Basilikum, Parmesan, Pinienkernen, Knoblauch)	23.- (kl. 20.-)	

Fleischgerichte CHF

30	Pastetli mit Brät sowie feinen Erbsen und Pilzen	22.- (kl. 20.-)
31	Paniertes Schweins Schnitzel mit saisonalem Gemüse	23.- (kl. 20.)
32	Entenbrust mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Erbsen	25.- (kl. 22.-)
33	Schweinsfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27.- (kl. 24.-)
34	ungarisches Rinds-Gulasch mit Spätzli	28.- (kl. 26.-)
35	Kalbsleber nach venezianischer Art serviert mit hausgemachtem Brot	29.- (kl. 27.-)
36	Lammfilet in Kräuterkruste (Hausspezialität) mit Cassoulet (Weisse Bohnen, Tomatensauce, Zwiebeln) und paniertes Sellerie	32.- (kl. 29.-)



Museum
 museum@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch
 041 530 46 99

Restaurant
 restaurant@kimmelstiftung.ch
 www.kimmelstiftung.ch/gastronomie
 041 530 46 99

Fischgerichte* CHF

40	Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln, serviert mit einer Weisswein-Kräutersauce	29.- (kl. 25.-)
41	Dorade Filet nach Livorneser Art (Tomaten, Kapern, Oliven) mit Rosmarinkartoffeln (Hauspezialität)	27.- (kl. 23.-)
42	Lachs Filet im Zucchini Mantel serviert mit Jasminreis und einer Noilly Prat Wermut Sauce	28.- (kl. 24.-)
43	Oktopus (Polpo) «alla Luciana» serviert mit hausgemachtem Brot (Polpo, Cherrytomatensauce, Oliven, Peperoncino)	30.- (kl. 28.-)

*Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

Hausgemachte Kuchen und Dessert CHF

50	Schokoladen MOUSSE serviert mit Cantucci/oder Beeren	8.50 (kl. 6.50)
51	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel Likör	7.50 (kl. 6.50)
52	Schokoladen-Birnen Kuchen	7.50 (kl. 6.50)
53	Creme Brûlée	7.50
54	Mürbeteigkuchen mit Konfitüre	7.50 (kl. 6.50)
55	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4 cl Vin Santo	8.50

Käse CHF

60	Käse Teller (3 verschiedene Käse Sorten serviert mit Nüssen und Konfitüre)	11.- (kl. 9.-)	
61	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	12.- (kl. 10.-)	

 Vegetarisch