



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 April 2024 (nur bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch)

Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ -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