



Kimmel Museum Betriebs  
AG  
Gotthardstrasse 18  
6410 Goldau

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






# RESTAURANT BAUERNHOF

## Mittagskarte ab 25. Juni 2024

**Dienstag bis Samstag für Mittagessen offen 11<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup>**

Für Gruppen ab 8 Personen ist eine Reservierung 2 Wochen vor dem Besuch erforderlich!

Weitere Speisen auf Wunsch mit Vorbestellung (10 Tage im Voraus).

	normale Portion / kleine Portion	
Gemischter Salat  (Blattsalat, Rucola, Karotten, Gurken, Tomaten)	10.00	8.00
Caprese Salat nach Art des Küchenchefs (Hauspezialität)  (frische Tomaten, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, Pinienkernen)	18.00	15.00
Rindstartar (140 gr. garniert, serviert mit Toast und Butter)	20.00	17.00 (70 gr.)
Hausgemachte Tagliolini mit selbstgemachtem Pesto  (Pesto: Basilikum, Olivenöl, Parmesan Käse, Pinienkernen)	21.00	18.00
Schnitzel mit Beilage (Schweins-Schnitzel serviert mit saisonalem Gemüse)	24.00	21.00
Felchen Filet à la meunière (Fischspezialität unseres Küchenchefs)	27.00	24.00
Tagesdessert oder Tageskuchen	8.00	6.00
<b>TAGESMENÜ «es hätt solangs hätt»</b> (* + 1dl passenden Hauswein +4.00 chf)	28.00*	25.00*

SEASON'S BEST

Tagesmenü	Dienstag, 30.7.	Mittwoch, 31.7.	Donnerstag, 1.8.	Freitag, 2.8.	Samstag, 3.8.
<b>Vorspeise</b>	Karotten Salat	Gemischter Salat	GESCHLOSSEN	Toskanischer Salat	Antipasti Misti
<b>Hauptspeise</b>	Gefüllte Peperoni (Reis, Hackfleisch, Paprika)	Pferde Fleisch serviert mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln	NATIONALFEIERTAG	Hausgemachte Tagliolini mit Thunfisch	Hausgemachte Spiralnudeln an einer rotem Pesto Sauce

 vegetarisch



Kimmel Museum Betriebs  
AG  
Gotthardstrasse 18  
6410 Goldau

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



# RESTAURANT BAUERNHOF

## Weinkarte

### -offene Rotweine-

	<i>Jahr</i>	<i>Land</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>Flasche</i>
<b>Heldenblut Dôle</b> <i>Pinto Noir, Gamay</i>	2021	Schweiz	7.00	10.00	13.00	18.00	25.00
<b>Carmelin AOC</b> <i>Humagne Rouge</i>	2021	Schweiz	8.00	12.00	15.00	22.00	31.00
<b>Epicuro</b> <i>Salice Salentino</i>	2021	Italien	9.00	13.00	17.00	24.00	33.00
<b>Gran Appasso IGP</b> <i>Negroamaro-Primitivo</i>	2021	Italien	6.50	9.00	11.00	14.50	21.00
<b>Terraced Gran Reserva</b> <i>Cabernet-Sauvignon</i>	2021	Chile	6.50	9.00	11.50	15.50	23.00

### -offene Weissweine, Roseweine und Prosecco-

	<i>Jahr</i>	<i>Land</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>Flasche</i>
<b>Mont sur Rolle AOC</b> <i>Chasselas</i>	2022	Schweiz	7.00	10.00	13.00	18.00	23.00
<b>La Bergerade</b> <i>Chasselas Romande</i>	2022	Schweiz	6.00	8.50	11.00	14.00	21.00
<b>La Mora D.O.C.</b> <i>Vermentino Toskana</i>	2021	Italien	6.70	9.40	12.00	16.50	22.00
<b>Casal Manin</b> <i>Pinot Grigio delle Venezie</i>	2021	Italien	6.00	8.50	10.00	13.50	21.00
<b>Château Bonnet</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	Frankreich	7.00	10.00	13.00	18.00	23.00
<b>Zonnenberg Cape Rosé</b> <i>Diverse Rebsorten</i>	2021	Südafrika	6.00	8.50	11.00	14.00	21.00
<b>Prosecco</b>		Italien	7.50				23.00



Kimmel Museum Betriebs  
AG  
Gotthardstrasse 18  
6410 Goldau

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



## RESTAURANT BAUERNHOF

### Rotweine -Flaschen-

	<i>Jahr</i>	<i>Land</i>	<i>Flasche</i>
<b>Murailles Rouge AOC Chablais</b> <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir</i>	2021	Schweiz	40.00
<b>Staatsschreiber Blauburgunder</b> <i>Staatskellerei Zürich Pinot Noir</i>	2022	Schweiz	37.00
<b>Edizione 5 Autoctoni</b> <i>Primitivo, Malvasia, Negroamaro, Sangiovese, Montepulciano</i>	2019	Italien	45.00
<b>Piano del Cerro D.O.C.</b> <i>Aglianico</i>	2019	Italien	40.00
<b>Due Lune</b> <i>Nero d'Avola -Nerello Mascarese</i>	2021	Italien	38.00
<b>Viña Mayor Ribera Duero</b> <i>Tempranillo</i>	2018	Spanien	42.00

### Weissweine und Schaumweine -Flaschen-

	<i>Jahr</i>	<i>Land</i>	<i>Flasche</i>
<b>Aigle les Murailles</b> <i>Chasselas</i>	2020	Schweiz	46.00
<b>Côte Fendant du Valais</b> <i>Chasselas</i>	2021	Schweiz	30.00
<b>Palmalias</b> <i>Vermentino Sardinien</i>	2022	Italien	25.00
<b>Roero Arneis DOCG</b> <i>Arneis</i>	2022	Italien	25.00
<b>Prosecco Mionetto</b>		Italien	32.00
<b>Prosecco Rosè</b>		Italien	30.00
<b>Champagner Taittinger</b>		Frankreich	88.00
<b>Champagner Nicolas Feuillatte</b>		Frankreich	68.00



Kimmel Museum Betriebs  
AG  
Gotthardstrasse 18  
6410 Goldau

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

## RESTAURANT BAUERNHOF

### Kalte und warme Getränke



Goldauer Wasser	Glas	2dl	2.00
Goldauer Wasser	Karaffe	5dl	3.00
Passugger Wasser (mit Kohlensäure)	47cl		5.90
Allegra Wasser (ohne Kohlensäure)	47cl		5.90
Coca-Cola	Dose	33cl	4.50
Rivella Rot	Glas	33cl	4.50
Apfelschorle	PET	50cl	4.50
Bier	Glas	33cl	6.00
Espresso			3.80
Espresso corretto mit Grappa			5.20
Doppelter Espresso			4.20
Doppelter Espresso corretto mit Grappa			5.60
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee			4.20
Kafi Fertig Bauernhof mit Arther Träsch			7.00
Kafi Luz			6.50
Cappuccino/Latte Macchiato			4.90
Tee			4.20



Kimmel Museum Betriebs  
AG  
Gotthardstrasse 18  
6410 Goldau

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

# RESTAURANT BAUERNHOF

## Aperitif und Likör



Campari Soda	(5cl Campari, Soda Wasser, Orangenschale)		7.30
Pastis	(5cl Pastis, Wasser, Eis nach Wunsch)		7.20
Vermouth	(4cl roter oder weisser Wermut)	4cl	4.30
Cynar	(4cl Cynar, Eis und Orangen nach Wunsch)	4cl	5.50
Gespritzter Weisswein	(1dl Weisswein, Mineralwasser, Limette)		6.30
Aperol oder Campari spritz	(4cl Aperol oder Campari, Prosecco, Soda Wasser, Orangenschale)		7.80
Negroni	(2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin)		9.20
Gin Tonic	(4cl Gin, Tonic Wasser, Limette)		10.00
Amaro Ramazzotti		4cl	5.70
Amaretto di Saronno		4cl	7.00
Grand Marnier		4cl	7.60
Kirsch Detting		4cl	9.60
Cognac		4cl	9.60
Grappa Berta		4cl	9.60
Calvados		4cl	7.00
Whisky		4cl	7.00