

# RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> / Kaffee und Kuchen 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



[restaurant@kimmelstiftung.ch](mailto:restaurant@kimmelstiftung.ch)



+41 41 530 46 99

## SPEISEKARTE ab 5. MAI 2026

**Bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch**

Für die Vorbestellung der Speisen verwenden Sie unser Bestellformular (*siehe Seite 4*)  
Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir drei Pauschalangeboten an. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren!

### Apéro

	Preis pro Person
1 <i>Haus-Apéro</i> 1 Glas Prosecco oder Weisswein mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs	CHF 13.-
2 <i>Alkoholfreies-Apéro</i> Sanbitter Rot oder gewürzter Tomatensaft mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs	CHF 9.-
3 <i>Geröstete Mandeln</i>	CHF 6.-
4 <i>Käseküchlein (2 kleine)</i>	CHF 7.-

### <sup>1</sup>Vorspeisen (vegetarisch)

	Klein	Normal
10 Minestrone (Hausspezialität serviert mit hausgemachter Focaccia)	11.-	15.-
11 Flädli Suppe	10.-	14.-
12 Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons	12.-	16.-
13 Ingwer-Karotten-Suppe mit Knoblauch-Crostini	9.-	13.-
14 Tomatensuppe mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	12.-	16.-
16 Spinatsalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischen Sauce	15.-	19.-
17 Nüsslisalat* mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischen Sauce	15.-	19.-
18 Gemischter-Salat-Saisonal	10.-	14.-

### <sup>1</sup>Vorspeisen (Fleisch und Fisch)

	Klein	Normal
20 Antipasti Misti nach italienischer Art	20.-	25.-
21 Bündner Rohschinken mit Büffel Mozzarella	15.-	18.-
22 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	20.-	26.-
23 Moules marinières <sup>3*</sup> serviert mit Knoblauchbrot	23.-	28.-
24 Lauwarmer Oktopus (Polpo <sup>3*</sup> ) mit Kartoffeln (Hausspezialität)	27.-	32.-
25 Avocado Tartar mit geräuchertem Lachs	19.-	24.-

<sup>1</sup>inkl. hausgemachtem Brot

\*Fischgerichte: Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

<sup>3</sup> mind. 2 Personen

# RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> / Kaffee und Kuchen 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



[restaurant@kimmelstiftung.ch](mailto:restaurant@kimmelstiftung.ch)



+41 41 530 46 99

## **Hausgemachte Pasta (vegetarisch)**

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilz-Füllung* an einer Salbeibutter-Sauce	22.-	27.-
31	Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung an einer Tomatensauce	19.-	24.-
32	Äplermagronen mit Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln	20.-	25.-
33	Gnocchi mit Gorgonzolakäsesauce und Nüssen	21.-	26.-
34	Gnocchi an einer Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum	20.-	25.-
35	Tagliolini A.O.P. Aglio (=Knoblauch), Olivenöl, Peperoncini	18.-	23.-

## **Hausgemachte Pasta (Fleisch und Fisch)**

		Klein	Normal
40	Tagliolini <i>alla Carbonara</i> (Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino und Parmesan Käse)	19.-	24.-
41	Hausgemachte Lasagne <sup>3</sup>	20.-	25.-
42	Mezze Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	22.-	27.-
43	Tagliolini mit Vongole (Venusmuscheln) <sup>3*</sup>	25.-	30.-
44	Fusilli (Spiralnudeln) an einer Lachs-Rahm Sauce	24.-	29.-

## **Fleischgerichte**

		Klein	Normal
50	St. Galler Bratwurst mit Kartoffelgratin	20.-	24.-
51	Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffeln	24.-	29.-
52	Rahm-Schweinsschnitzel mit hausgemachten Mezze-Tagliatelle	24.-	29.-
52B	Poulet Schnitzel an einer Zitronenrahmsauce mit Mezze-Tagliatelle	22.-	27.-
53	Hackfleischbällchen <sup>3</sup> mit hausgemachten Tagliolini an einer Tomatensauce	21.-	26.-
54	Schweinskopfbäggli (Thurgauer Apfelschwein) mit Kartoffelstock	26.-	31.-
55	Rinds-Gulasch nach Küchenchefs Art mit Spätzli	26.-	31.-
56	Kalbsleber* nach venezianischer Art serviert mit Brot	30.-	35.-
57	Kalbs Saltimbocca nach römischer Art mit Safranrisotto	30.-	35.-
58	Lammfilet in Kräuterkruste mit Cassoulet (oder Spinat nach Wunsch)	34.-	39.-
59	Thai-Poulet-Curry mit Reis	23.-	28.-
60	Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli(CH) sowie feinen Erbsen und Pilzen	20.-	24.-

## **Fischgerichte\***

		Klein	Normal
61	Gebratene Egli Filets <sup>EST</sup> mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	29.-	34.-
62	Gebratene Egli Filets <sup>CH</sup> mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	39.-	44.-
63	Dorade Filet nach livorneser Art mit Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
64	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Ofenkartoffeln	27.-	32.-
65	Jakobsmuscheln nach Art unseres Küchenchefs	31.-	36.-
66	Scampi A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) serviert mit Croutons	35.-	40.-
67	Frittierte Fische mit Tempura-Gemüse und Zitronen-Mayonnaise	30.-	35.-

\*Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

<sup>3</sup> mind. 2 Personen

# RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> / Kaffee und Kuchen 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



[restaurant@kimmelstiftung.ch](mailto:restaurant@kimmelstiftung.ch)



+41 41 530 46 99

## Käse

		Klein	Normal
71	Käseteller serviert mit Nüssen und Orangen-Chili-Confit	12.-	16.-
72	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	12.-	16.-
73	Parmesan mit Birnen	11.-	14.-
74	französischer Ziegenkäse mit Olivenöl	10.-	13.-

## Dessert

		Klein	Normal
81	Mousse au Chocolat serviert mit Beeren	9.-	12.-
82	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel oder Strega Likör	6.-	9.-
83	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.-	8.-
84	Crème Brûlée	-	9.-
85	<i>Crostata della nonna</i> (Omas Mürbeteigkuchen) mit Konfitüre	7.-	10.-
86	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	12.-
87	Tiramisù	-	11.-
88	Coupe-Romanoff (Erdbeeren, Vanilleglace, Schlagrahm)	7.-	9.-
89	Caramel-Panna-Cotta	-	9.-
90	Cigno und Profiteroles <sup>3</sup> mit Vanille-Creme Füllung (Hauspezialität)	-	12.-

<sup>3</sup> mind. 2 Personen

# RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> / Kaffee und Kuchen 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



[restaurant@kimmelstiftung.ch](mailto:restaurant@kimmelstiftung.ch)



+41 41 530 46 99

## 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](mailto:restaurant@kimmelstiftung.ch) oder [museum@kimmelstiftung.ch](mailto:museum@kimmelstiftung.ch)

Post: Kimmel Museum Betriebs AG, Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau

Name \_\_\_\_\_ Gewünschtes Datum \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_ Mailadresse \_\_\_\_\_

**Museumsbesichtigung**  mit Führung (20.- CHF pro Person)  
 ohne Führung (5.- CHF pro Person)  keine

Bitte geben Sie für Ihre Vorbestellung die entsprechenden Gerichtnummer im Formular an:

**Haus-Apéro**  Ja, mit Apéro Nr. \_\_\_\_\_ (Nr. 1 bis 9)  
 kein Apéro

**Vorspeisen** (vegetarisch Nr. 10 bis 19 – Fleisch und Fisch Nr. 20 bis 29)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion  
 keine Vorspeise

Hauptspeisen

**Pasta** (vegetarisch Nr. 30 bis 39 – Fleisch und Fisch Nr. 40 bis 49)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion

**Fleischgerichte** (Nr. 50 bis 60)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion

**Fischgerichte** (Nr. 61 bis 70)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion

**Käse** (Nr. 71 bis 80)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion

**Dessert** (Nr. 81 bis 90)  
Nr. \_\_\_\_\_  kleine Portion  normale Portion  
 Tagesdessert  kein Dessert

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