



**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 – Februar 2024 (nur bei Vorbestellung spätestens 1 Woche vor dem Besuch)

Dienstag 12<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> und Samstag 12<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup>

**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 (Tomaten, Basilikum, Olivenöl)	6.-
4	Käse Törtli	4.-
5	Grüne Oliven (aus Griechenland oder Süditalien)	4.-

Vorspeisen		CHF
11	Flädli-suppe (Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli)	7.- (kl. 6.-)
12	Kichererbsen Suppe mit Croûtons	9.- (kl. 7.-)
13	Tomatensuppe mit Knoblauch-Brotwürfelchen	7.- (kl. 6.-)
14	Minestrone (Hauspezialität)	9.- (kl. 7.-)
15	Kartoffelsuppe mit Pilzen	10.- (kl. 8.-)
16	Gemischter Salat (Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola)	10.- (kl. 8.-)
17	Caprese Salat (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) mit Rohschinken	15.- (kl. 12.-)
18	Lauwarmer «Polpo» auf Kartoffelwürfelchen (Hauspezialität)	22.- (kl. 18.-)
19	Rindstartar 150 gr. garniert, serviert mit Toast und Butter	20.- (kl. 16.-)



**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

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

### Pasta

- |    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| 24 | Äplermagronen (Kartoffeln, Alpkäse, Vollrahm, Zwiebeln)           | 18.- (kl. 15.-) |
| 25 | Tagliatelle Bolognese (Hackfleisch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) | 21.- (kl. 18.-) |
| 26 | Gnocchi mit Gorgonzola  | 24.- (kl. 21.-) |

## Hauptspeisen CHF

### Fleischgerichte

- |    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| 27 | Entenbrust mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Erbsen  | 25.- (kl. 22.-) |
| 28 | Paniertes Schweins Schnitzel mit saisonalem Gemüse   | 23.- (kl. 20.)  |
| 29 | Ungarisches Rinds-Gulasch mit Spätzli  | 25.- (kl. 23.-) |
| 30 | Lamm Filet in Kräuterkruste (Hauspezialität)<br>mit Cassoulet (Weisse Bohnen, Tomatensauce, Zwiebeln) und Sellerie | 32.- (kl. 29.-) |
| 31 | Schweins Filet mit Saison-Gemüse und Rosmarinkartoffeln  | 27.- (kl. 24.-) |

### Fischgerichte

- |    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| 32 | Gebratene Egli Filets<br>mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln, serviert mit einer Weisswein-Kräutersauce | 29.- (kl. 25.-) |
| 33 | Dorade Filet nach Livorneser Art (Tomaten, Kapern, Oliven)<br>mit Rosmarinkartoffeln (Hauspezialität)      | 27.- (kl. 23.-) |
| 34 | Lachs Filet im Zucchini Mantel<br>serviert mit Jasminreis und einer Noilly Prat Wermut Sauce               | 28.- (kl. 24.-) |



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

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

## Nachspeise CHF

### Dessert und Kuchen

41	Schokoladen Mousse serviert mit Cantucci/oder Beeren	8.50 (kl. 6.50)
42	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel Likör	7.50 (kl. 6.50)
43	Creme Brûlée	7.50
44	Mürbeteigkuchen mit Hauskonfitüre	7.50 (kl. 6.50)
45	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4 cl Vin Santo	8.50

### Käse

46	Käse Teller (3 verschiedene Käse Sorten serviert mit Baumnüssen und Konfitüre)	11.- (kl. 9.-)
47	Tête de Moine Käse mit Birnen und Honig	12.- (kl. 10.-)