

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99



SPEISEKARTE ab 22. September 2026

Bei Vorbestellung spätestens 10 Tage vor dem Besuch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 11⁴⁵ – 16⁰⁰ Uhr (Reservierung empfohlen)

Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰ Uhr (Reservierung obligatorisch)

Reservation für Einzelgäste, Paare oder kleine Gruppen bis 6 Personen:

Für einen spontanen Besuch in unserem Restaurant bieten wir eine kleine Mittagskarte an, die Sie online ([DAS RESTAURANT | kimmelstiftung.ch](https://dasrestaurant.kimmelstiftung.ch)) oder direkt vor Ort einsehen können.

Falls Sie aus dieser Speisekarte bestellen möchten, bitten wir Sie uns rechtzeitig zu kontaktieren.

Für Gruppen ab 7 Person:

Reservierung und Vorbestellung der Speisen 2 Wochen vor dem Besuch (obligatorisch).

Apéro

	Preis pro Person
1 Haus-Apéro 1 Glas Prosecco oder Weisswein oder Tomatensaft oder Sanbitter mit hausgemachten Häppchen unseres Küchenchefs	CHF 13.-
2 Geröstete Mandeln	CHF 6.-
3 Käseküchlein (2 kleine)	CHF 7.-

Vorspeisen (vegetarisch)

	Klein	Normal
10 Minestrone Hausspezialität	11.-	15.-
11 Flädli Suppe	10.-	14.-
12 Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croutons	12.-	16.-
13 Ingwer-Karotten-Suppe mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
14 Tomatencremesuppe mit Knoblauch-Crostini	10.-	14.-
15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	12.-	16.-
16 Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	10.-	14.-
17 ² Nüsslisalat mit Pilzen, Ei und Pinienkernen an einer französischen Sauce	15.-	19.-
18 Gemischter-Salat-Saisonal nach Art unseres Küchenchefs	10.-	14.-

Vorspeisen (Fleisch und Fisch)

	Klein	Normal
20 Antipasti Misti nach italienischer Art	20.-	25.-
21 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	20.-	26.-
22 ² Vitello Tonnato Kalbfleisch (CH) serviert mit Thunfischsauce	25.-	30.-
23 ²³ Lauwarmer Oktopus (Polpo) mit Kartoffeln Hausspezialität	27.-	32.-
24 ²³ Moules marinières serviert mit Knoblauchbrot	23.-	28.-

²nach Verfügbarkeit

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99



Wildspezialitäten 22.9 bis 14.11.

		Klein	Normal
W1	Hirsch-Pfeffer <i>aus Hirschfarm Goldau</i> mit Spätzli, Marroni, Rotkraut	30.-	35.-
W2	Rehschnitzel mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren	35.-	39.-
W3	Wildschwein-Salami serviert mit hausgemachtem Brot	12.-	15.-

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	Älplermagronen mit Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln	20.-	25.-
33	Gnocchi an einer Vierkäsesauce 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 ³	Hausgemachte Lasagne Hackfleisch, Käse, Tomatensauce	20.-	25.-
42	Mezze Tagliatelle <i>alla Bolognese</i> Hackfleisch, Tomatensauce	22.-	27.-
43 ²³	Tagliolini mit Vongole (=Venusmuscheln)	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 ³	Hackfleischbällchen ³ mit hausgemachten Tagliolini an einer Tomatensauce	21.-	26.-
54 ³	Schweinskopfbäggli (Thurgauer Apfelschwein) mit Kartoffelstock	26.-	31.-
55 ³	Rinds-Gulasch nach Küchenchefs Art mit Spätzli	26.-	31.-
56 ³	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 und Gemüse 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.-

Fischgerichte²³

		Klein	Normal
61	Gebratene Egli Filets ^{EST} mit Mandeln, Spinat Salzkartoffeln, Weissweinsauce	29.-	34.-
62 ²	Gebratene Egli Filets ^{CH} mit Mandeln, Spinat, Salzkartoffeln, Weissweinsauce	39.-	44.-
63	Dorade Filet nach livorneser Art mit Rosmarinkartoffeln	27.-	32.-
64	Lachs Filet im Zucchini Mantel mit Ofenkartoffeln, Gemüse, Kräutersauce	27.-	32.-
65 ³	Jakobsmuscheln mit Spinat-Risotto	31.-	36.-
66 ³	Scampi mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Tomaten und Croutons	35.-	40.-

²nach Verfügbarkeit

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



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 ³	Mousse au Chocolat serviert mit Beeren und Cantucci	9.-	12.-
82 ³	Apfelkuchen verfeinert mit Apfel oder Strega Likör	6.-	9.-
83 ³	Schokoladen-Birnen Kuchen	6.-	8.-
84	Crème Brûlée	-	9.-
85	Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo	-	12.-
86	Hausgemachtes Tiramisù	-	11.-
87	Vermicelles mit Meringues	10.-	12.-
88	Waldbeeren-Panna-Cotta	-	9.-
89 ³	Cigno und Profiteroles mit Vanille-Creme Füllung (Hauspezialität)	-	12.-

³ mind. 2 Personen

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99



BESTELLFORMULAR

(Dieses Formular gilt nur für Einzelbesucher und kleine Gruppen bis 6 Personen)
Für Gruppen ab 7 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 oder 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 3)
☐ kein Apéro

Vorspeisen (vegetarisch Nr. 10 bis 18 – Fleisch und Fisch Nr. 20 bis 24 und W3)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion
☐ keine Vorspeise

Hauptspeisen

Pasta (vegetarisch Nr. 30 bis 35 – Fleisch und Fisch Nr. 40 bis 44)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Fleischgerichte (Fleisch Nr. 50 bis 60 – Wildspezialitäten W1, W2)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Fischgerichte (Nr. 61 bis 66)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Käse (Nr. 71 bis 74)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion

Dessert (Nr. 81 bis 89)
Nr. _____ ☐ kleine Portion ☐ normale Portion
☐ Tagesdessert ☐ kein Dessert

Sobald wir das Bestellformular erhalten haben, senden wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung.