

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

MITTAGSKARTE

26. – 30. August 2025

Dienstag bis Samstag 11⁴⁵ – 16⁰⁰

APÉRO

Haus - Apéro

1 Glas Weisswein oder Prosecco oder Tomatensaft
serviert mit hausgemachten Häppchen unseres
Küchenchefs
CHF 13.-

VORSPEISEN

Gemischter-Salat-Saisonal

serviert mit hausgemachtem Brot* und Butter
CHF 14.- (kleine Portion CHF 10.-)

Hausgemachte Minestrone

(italienische Gemüsesuppe)
serviert mit Parmesan und hausgemachtem Brot*
CHF 15.- (kleine Portion CHF 11.-)



Bresaola-Carpaccio ⁴

mit Rucola, Parmesan und Cherry-Tomaten
CHF 25.- (kleine Portion CHF 20.-)

WOCHENHIT-MENÜ

-Gurken-Salat nach Art des Küchenchefs-
oder

-Hausgemachte Minestrone-
und

-Handgemachte Lasagne-
CHF 30.- (kleine Portion CHF 25.-)

HAUSSPEZIALITÄTEN

Schweinsschnitzel¹ mit Pilzen

an einer Pilzrahmsauce mit hausgemachten
Mezze-Tagliatelle
CHF 28.- (kleine Portion CHF 23.-)

Gebratene Egli Filets ³

mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln
CHF 34.- (kleine Portion CHF 29.-)

Gemüse Pastetli mit Champignon

2 Pastetli mit Gemüse sowie feinen Erbsen und Pilzen
CHF 24.- (kleine Portion CHF 20.-)



Hausgemachte Gnocchi

mit Garnelen⁵ an einer Safranrahmsauce
CHF 27.- (kleine Portion CHF 23.-)

Hausgemachte Ravioli

mit Ricotta-Spinat-Füllung an einer Buttersalbeisauce
CHF 24.- (kleine Portion CHF 20.-)



NACHSPEISEN

Käseteller

serviert mit Orange-Chili-Konfit und Nüssen
CHF 16.- (kleine Portion CHF 12.-)

Tageskuchen oder Tagesdessert

ein täglich wechselndes Dessert
CHF 8.- (kleine Portion CHF 6.-)

Für Gruppen ab 8 Person

bieten wir Pauschalangebotene an. Das Museum Bauernhof eignet sich hervorragend für Privatanlässe, Vereinsausflüge, Seminare oder Gruppen bis 25 Personen. Für eine unverbindliche Anfrage bitten wir Sie, uns zu kontaktieren.

Kontakt: museum@kimmelstiftung.ch

Deklaration Lebensmittel

Alle Preise netto CHF

Brot-Feinbackwaren: *hausgemacht, CH

Fisch Herkunft: ²GRC ³EST ⁴IT ⁵VTM

Fleisch Herkunft: ¹CH,

³Nach Verfügbarkeit und Saisonalität

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

WEISSWEINE

Offene

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas, 2022, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Les Hèrons AOC <i>Chasselas, 2023, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7 dl)
Roero DOCG <i>Arneis, 2019. Italien, Piemont</i>	7.-	12.-	17.-	24.-	32.- (7,5 dl)

Flaschen

	CHF
Château Bonnet AOC <i>Sauvignon Blanc, 2022. Frankreich, Bordeaux</i>	30.- (7,5 dl)
Schloss Bockfliess <i>Grüner Veltliner, 2022, Niederösterreich</i>	34.- (7,5 dl)
Palmalias <i>Vermentino, 2022. Italien, Sardinien</i>	39.- (7,5 dl)
Villa Annaberta, Lugana DOC <i>Trebbiano, 2023. Italien, Lombardei</i>	41.- (7,5 dl)
Aigle les Murailles <i>Chasselas, 2022 Waadt</i>	47.- (7 dl)

ROSÉWEINE

Aigle les Mureilles Rosé
2022 - Schweiz
7dl CHF 42.-

Porta Leone Rosé
Prosecco Rosé Brut
7dl CHF 32.-



50cl-FLASCHEN

Epesses AOC
Chasselas, 2022
5 dl CHF 24.-

Leutschner
Riesling – Sylvaner
Schwyz AOC, Freienbach
5 dl CHF 20.-



PROSECCO/CHAMPAGNER

Mionetto Prestige Collection CHF 36.-
Valdobbiadene – Prosecco Superiore

Nicolas Feuillatte 70 cl CHF 68.-
Champagner

Taittinger 70 cl CHF 88.-
Champagner

RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

...AUS DER REGION

Leutschner Rot
Clevner (Pinot Noir)
Schwyz AOC, Leutschen
12%

50 cl-Flasche CHF 22.-
25 cl-Flasche CHF 13.-



KÜMIN WEINBAU
UNSERE REGION GENIESSEN



ROTWEINE

Offene

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Gamaret/Garanoir Assemblage <i>Gamaret Garanoir, 2022, Waadt</i>	6.-	11.-	14.-	23.-	30.- (7,5 dl)
Maienfelder AOC <i>Pinot Noir, 2022, Graubünden</i>	8.-	14.-	20.-	30.-	38.- (7,5 dl)
Due Lune <i>Nero D'Avola, 2021, Italien, Sizilien</i>	10.-	18.-	23.-	36.-	49.- (7,5 dl)

Flaschen

CHF

Epicuro <i>Negroamaro-Cabernet, 2023. Italien, Apulien</i>	30.- (7,5 dl)
Carmelin AOC Humagne Rouge <i>Humagne Rouge, 2021, Wallis</i>	32.- (7,5 dl)
Trivento Reserve <i>Malbec, 2021, Argentinien</i>	38.- (7,5 dl)
Murailles Rouge AOC Chablais <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, 2021, Waadt</i>	48.- (7 dl)
Edizione 5 Autoctoni <i>5 verschiedene Traubensorten, 2019, Süd Italien</i>	55.- (7,5 dl)



RESTAURANT BAUERNHOF



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

KALTE GETRÄNKE

Goldauer Wasser 3dl	CHF 2.-
Goldauer Wasser Karaffe 5dl	CHF 3.-
Passugger Wasser mit Kohlensäure	CHF 5.90
Allegra Wasser ohne Kohlensäure	CHF 5.90
Coca – Cola 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle 33cl	CHF 4.50
Rivella rot 33cl	CHF 4.50
Sanbitter (0 ° Alkoholfrei)	CHF 6.00
Gewürzter Tomatensaft	CHF 8.00
Bier 33cl	CHF 5.50

LIKÖRE

Fassbind Vielle Prune 4cl	CHF 12.50
Fassbind Vielle Pomme 4cl	CHF 12.50
Grand Marnier 4cl	CHF 10.50
Kirsch Detting 4cl	CHF 11.50
Grappa Berta 4cl	CHF 11.50

**Für weitere Liköre fragen Sie das
Personal!**

WARME GETRÄNKE

Espresso	CHF 3.80
Espresso Doppio	CHF 4.20
Espresso corretto mit Grappa	CHF 5.20
Kaffee Crème oder Milch-Kaffee	CHF 4.20
Kafi Zwetschgen-Luz	CHF 6.50
Kafi Fertig mit Arther Träsch	CHF 7.-
Cappuccino	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 4.90
Tee	CHF 4.20

APERITIF

Campari Soda 5cl Campari Bitter, Soda Wasser
CHF 12.50

Pastis 5cl Pastis, Wasser, Eis
CHF 9.-

Vermouth 4cl roter oder weisser Wermut
CHF 8.-

Cynar 4cl Cynar, Eis und Orangen
CHF 8.-

Gespritzter Weisswein Weisswein, Mineralwasser
CHF 8.-

Aperol Spritz 4cl Aperol, Prosecco, Mineralwasser
CHF 12.50

Negroni 2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin
CHF 13.50

Gin Tonic Beefeater Gin, Tonic Wasser, Limette
CHF 14.50

