

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch





+41 41 530 46 99

Mittagskarte Oktober - November 2024

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

 = vegetarisch

VORSPEISEN

	normale Portion / kleine Portion	
	CHF	CHF
Herbstsalat  (Nüssli Salat, gebratene Pilze, Eier, gewürzte Brotwürfel)	12.-	10.-
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (serviert mit hausgemachten Croutons)	12.-	10.-
Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen  (Als Hauptspeise +3 CHF)	24.-	20.-
Tagesvorspeise «es hätt solangs hätt» (Täglich wechselnde Vorspeise)	15.-	12.-

HAUPTSPEISEN

	normale Portion / kleine Portion	
	CHF	CHF
Rehschnitzel mit Beilage (Rehschnitzel serviert mit hausgemachten Spätzli an einer Wildsauce)	28.-	25.-
Hirschpfeffer (Ab dem 5. Oktober verfügbar) (Hirschpfeffer serviert mit Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli)	35.-	32.-
Dorade Filet nach livorneser Art (Dorade Filet an einer Tomatensauce mit Kapern, Zwiebeln und Oliven, serviert mit Ofenkartoffeln)	27.-	24.-
Tagesteller «es hätt solangs hätt» (Täglich wechselnde Hauptspeise)	22.-	18.-

DESSERT

	normale Portion / kleine Portion	
	CHF	CHF
Hausspezialität (Tagesdessert oder Tageskuchen)	8.-	6.-
Cantucci und Vin Santo (Hausgemachte Cantucci serviert mit 4cl Vin Santo)	9.-	-

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

TAGESMENÜ vom 1. Oktober bis 5. Oktober 2024

- Dienstag 1.10

Tagesvorspeise:

Hausgemachte Minestrone

Tagesteller:

Schweinsfilet in Kräuterkruste mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

- Mittwoch 2.10

Tagesvorspeise:

Nüsslisalat mit Eiern und Speck

Tagesteller:

Pastetli mit Brätkügeli sowie feinen Erbsen und Pilzen

- Donnerstag 3.10

Tagesvorspeise:

Auberginen aus dem Ofen (Spezialität unseres Küchenchefs)

Tagesteller:

Tagliolini mit Steinpilzen

- Freitag 4.10

Tagesvorspeise:

Tris Bruschette

(3 Stück: Geräucherter Lachs, Thunfischmousse, Sardellen)

Tagesteller:

Felchen Filet serviert mit Salzkartoffeln und Spinat

- Samstag 5.10

Tagesvorspeise:

Kürbissuppe mit Croutons

Tagesteller:

Hirschpfeffer mit Spätzli, Marroni und Rotkraut

MENÜS

normale Portion / kleine Portion

2 Gang «Tages Menü» ohne Getränke

CHF

CHF

30.-

25.-

(Tagesvorspeise und Tagesteller)

+1dl passenden Hauswein +4 CHF

3 Gang «Tages Menü» ohne Getränke

35.-

30.-

(Tagesvorspeise, Tagesteller und Tagesdessert)

+1dl passenden Hauswein +4 CHF

4 Gang «Tages Menü» mit Getränken

60.-

50.-

(Apéro inkl. 1dl Prosecco, Tagesvorspeise, Tagesteller inkl. 2dl passenden Hauswein, Tagesdessert und 1 Kaffee, Mineralwasser)

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Offene Weine

Rotweine

	Jahr	Land	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
GG <i>Gamaret Garanoir VD</i>	2022	Schweiz	6.-	8.-	10.-	13.-	25.-
Carmelin AOC <i>Humagne Rouge</i>	2021	Schweiz	8.-	12.-	15.-	22.-	31.-
Epicuro <i>Salice Salentino</i>	2021	Italien	9.-	13.-	17.-	24.-	33.-
Gran Appasso IGP <i>Negroamaro-Primitivo</i>	2021	Italien	7.-	9.-	11.-	15.-	24.-
Terraced Gran Reserva <i>Cabernet-Sauvignon</i>	2021	Chile	6.-	9.-	11.-	15.-	23.-

Weissweine, Roseweine und Prosecco

	Jahr	Land	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Mont sur Rolle AOC <i>Chasselas</i>	2022	Schweiz	7.-	10.-	13.-	18.-	25.-
La Bergerade <i>Chasselas Romande</i>	2022	Schweiz	6.-	8.-	11.-	14.-	24.-
La Mora DOC <i>Vermentino Toskana</i>	2021	Italien	7.-	9.-	12.-	16.-	23.-
Casal Manin <i>Pinot Grigio aus Venetien</i>	2021	Italien	6.-	8.-	11.-	14.-	24.-
Château Bonnet <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	Frankreich	7.-	10.-	13.-	18.-	25.-
Zonnenberg Cape Rosé <i>(Pinot Noir, Gamay)</i>	2021	Südafrika	6.-	8.-	11.-	14.-	21.-
Prosecco		Italien	7.-				25.-

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Weinflaschen

Rotweine

	Jahr	Land	Preis
Murailles Rouge AOC Chablais <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir</i>	2021	Schweiz	40.-
Staatsschreiber Blauburgunder <i>Staatskellerei Zürich, Pinot Noir</i>	2022	Schweiz	37.-
Edizioni 5 Autoctoni <i>5 verschiedene Traubensorten</i>	2019	Italien	45.-
Piano del Cerro DOC <i>Aglianico aus Basilikata</i>	2019	Italien	42.-
Due Lune <i>Nero d'Avola – Nerello Mascarese</i>	2021	Italien	38.-

Weissweine, Roseweine, Prosecco und Champagner

	Jahr	Land	Preis
Aigle les Murailles <i>Chasselas</i>	2020	Schweiz	46.-
Palmalias <i>Vermentino aus Sardinien</i>	2022	Italien	32.-
Roero DOCG <i>Arneis</i>	2022	Italien	28.-
Prosecco <i>Mionetto</i>		Italien	32.-
Prosecco Rosè <i>Porta Leone Prosecco Brut</i>		Italien	30.-
Champagner <i>Taittinger</i>		Frankreich	88.-
Champagner <i>Nicolas Feuillatte</i>		Frankreich	68.-

RESTAURANT BAUERNHOF



Dienstag bis Samstag Mittagessen 11⁴⁵ – 14⁰⁰ / Kaffee und Kuchen 14⁰⁰ – 16⁰⁰



Gotthardstrasse 18, 6410 Goldau



restaurant@kimmelstiftung.ch



+41 41 530 46 99

Kalte Getränke

CHF

Goldauer Wasser

3dl

2.-

Goldauer Wasser

Karaffe 5dl

3.-

Passugger Wasser

mit Kohlensäure

5.90

Allegra Wasser

ohne Kohlensäure

5.90

Coca – Cola 33cl

4.50

Apfelschorle 33cl

4.50

Rivella rot 33cl

4.50

Sanbitter (Alkoholfrei)

4.00

Bier

33cl

5.50

Warme Getränke

CHF

Espresso / Doppio

3.80/4.20

Espresso corretto mit Grappa

5.20

Doppelter Espresso corretto

5.60

Kaffee Crème oder Milch-Kaffee

4.20

Kafi Fertig mit Arther Träsch

7.-

Cappuccino / Latte Macchiato

4.90

Tee

4.20

Aperitif und Likör

CHF

Campari Soda

5cl Campari Bitter, Soda Wasser

7.30

Pastis

5cl Pastis, Wasser, Eis

7.20

Vermouth

4cl rote oder weisser Wermut

6.-

Cynar

4cl Cynar, Eis und Orangen

6.-

Gespritzter Weisswein

Weisswein, Mineralwasser, Limette

6.30

Aperol Spritz

4cl Aperol, Prosecco, Soda Wasser

7.80

Negroni

2cl Campari, 2cl roter Wermut, 2cl Gin

9.20

Gin Tonic

4cl Gin, Tonic Wasser, Limette

10.-

Amaro Ramazzotti

4cl

6.-

Amaretto di Saronno

4cl

7.-

Grand Marnier

4cl

7.60

Kirsch Detting

4cl

9.60

Cognac, Grappa Berta, Calvados

4cl

9.60

Für weitere Liköre fragen Sie das Personal!