

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

SPEISEKARTE ab 3. März 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.-

¹Vorspeisen (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	11.-	15.-
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.-

¹Vorspeisen (Fleisch und Fisch)

	Klein	Normal
20 Antipasti Misti nach italienischer Art	20.-	25.-
21 Bresaola-Carpaccio	20.-	25.-
22 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Zwiebeln	20.-	26.-
23 Moules marinières ^{3*} serviert mit Knoblauchbrot	23.-	28.-
24 Lauwarmer Oktopus (Polpo ^{3*}) mit Kartoffeln (Hausspezialität)	27.-	32.-
25 Avocado Tartar mit geräuchertem Lachs	19.-	24.-

¹inkl. hausgemachtem Brot

*Fischgerichte: Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

³ mind. 2 Personen

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

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

		Klein	Normal
30	Ravioli mit Steinpilz-Füllung* an einer Salbeibutter-Sauce	22.-	27.-
31	Ravioli mit Spargel*-Ricotta-Füllung an einer Safransauce	22.-	27.-
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)	21.-	26.-
41	Hausgemachte Lasagne ³	22.-	27.-
42	Mezze Tagliatelle <i>alla Bolognese</i>	22.-	27.-
43	Tagliolini mit Vongole (Venusmuscheln) ^{3*}	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.-
53	Hackfleischbällchen ³ mit hausgemachten Tagliolini an einer Tomatensauce	21.-	26.-
54	Schweinskopfbäggli mit saisonalem Gemüse und 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.-

Fischgerichte*

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

*Nach Verfügbarkeit und/oder Saisonalität

³ mind. 2 Personen

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

Käse

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

Dessert

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

³ mind. 2 Personen

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

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 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 Nr. _____ (Nr. 1 bis 9)
 Ja, mit Apéro 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 59)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Fischgerichte (Nr. 60 bis 69)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Käse (Nr. 70 bis 79)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion

Dessert (Nr. 80 bis 89)
Nr. _____ kleine Portion normale Portion
 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