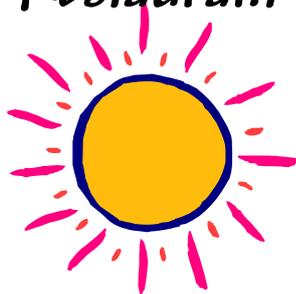


Sommer im Restaurant Kuonimatt



Unser Küchenchef, Aldo Schmid, hat für Sie eine leichte Sommerkarte zusammengestellt. Er kann es kaum erwarten, Ihnen seine neusten Kreationen zu präsentieren.

***Unser Sommer-Hit
Freitag und Samstag***

Steak-Corner mit verschiedenen knackigen Salaten vom Buffet

Gerne empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter einen passenden Wein.

Es ist schön, dass Sie unser Gast sind. Nun bleibt uns nur noch, Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in unserem Hause zu wünschen.

*Geschäftsführer Daniel Theiler
und das gesamte Kuonimatt-Team*



www.restaurant-kuonimatt.ch

Gluschtige Vorspeisen

Schottischer Lachs von den Orkney-Inseln aus eigener Räucherei

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

als Vorspeise CHF 19.50

als Hauptgang CHF 27.00

Rauchlachstartar mit Hüttenkäse und Schnittlauch

garniert mit Sommersalaten, Toast und Butter

als Vorspeise CHF 17.80

als Hauptgang CHF 24.50

Rindscarpaccio mit Parmesanflocken

und feinstem Olivenöl, garniert mit zartem Ruccola

als Vorspeise CHF 17.80

als Hauptgang CHF 26.50

Tiger-Crevettencocktail mit Avocados

an Basilikummeerrettich- Sauce

Toast und Butter

CHF 19.50

Zarte Salatvariationen

Sommersalatvariation mit Tigercrevetten

und Tomatenwürfeln an Basilikum- Senfvinaigrette

als Vorspeise CHF 19.50

als Hauptgang CHF 28.00

Tomatensalat mit Mozzarella

an würziger Basilikumvinaigrette

als Vorspeise CHF 12.80

als Hauptgang CHF 19.80

Sommer in der Salatschüssel

Zarte Sommersalate mit Parmesan, Eierschwämmchen und Brotcroutons

CHF 16.80

Gemischter Blattsalat

CHF 7.90

Gemischter Salat

CHF 8.90

Sommer im Suppentopf

Tomatenrahmsuppe mit Gin

CHF 9.80

Gekühlte pikante Tomatensuppe

CHF 9.20

Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfeln

garniert mit einer Rahmhaube und getrockneter Tomatenscheibe

CHF 9.80

Gekühlte Gazpacho „Andalucia“ mit seinen Garnituren

CHF 9.80

Sommergerichte für die heissen Tage

Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce
und saftigen Cavaillon Melonenschnitzen CHF 26.00

Feinster Parmaschinken San Daniele und Kräutermousse
mit aromatischen „Cavaillon“ Melonenschnitzen
als Vorspeise CHF 16.80
als Hauptspeise CHF 24.80

Tartar-Beefsteak mit Cognac
Toast und Butter
als Vorspeise CHF 19.50
als Hauptspeise CHF 32.00

Knackiger Eisbergsalat an Sauerrahmsauce mit Speckstreifen,
zarten Zwiebeln und sautierten Pouletbruststreifen
garniert mit Cocktailtomaten CHF 22.50

Steak-Corner

Zartes Schweinssteak 200 g CHF 29.00
Mögen Sie ein grösseres Schweinssteak? pro 50 gr CHF 4.00

Rinds-Entrecote 200 g CHF 38.00
Mögen Sie ein grösseres Entrecote? pro 50 gr CHF 6.00

Rindsfiletmedaillon 180 g CHF 47.00

„Surf and Turf“
Gegrilltes Rinds-Entrecote mit einem Bärenkrebs CHF 49.00

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen
Pommes Frites, und einen
Saisonsalat in der Schüssel sowie
hausgemachte Kräuterbutter oder Churascosauce

Unser Sommer-Hit
Grill-Abend auf der Terrasse

Bei schönem Wetter grillieren wir jeden Freitag und Samstag
den Steak Corner mit Knackigen Salaten vom Buffet auf der Terrasse

Fischspezialitäten aus Meer und See

*Felchenfilets vom Sempacher See in Butter gebraten
an einer Weissweinsauce mit gartenfrischen Kräutern* CHF 32.00

*Gegrillte Bärenkrebse auf einem Ratatouillebeet
an würziger Ruccolasauce* CHF 44.00

*Ganze Seezunge in Butter gebraten
mit Sauce Café de Paris* CHF 48.00

*Lachsmedaillons von den Orknay Inseln
an einer Safransauce mit Tomatenwürfeln* CHF 34.00

*Frisch aus unserem Fischbecken
Ganze Regenbogenforelle vom Schwarzenberg in Butter gebraten
an einer aromatischen Kräutersauce* CHF 29.80

*Sautierte Tigercrevetten auf Champagnerrisotto
mit Eierschwämmchen an Basilikumsauce* CHF 39.00

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch
Reis oder neue Butterkartoffeln*

Vegetarische Sommergerichte

*Saisonales Pilzragout im Pastetli
mit Champagnerrisotto* CHF 23.50

*Hausgemachte Tomaten-Gorgonzola-Gnocchi
an sämiger Basilikumsauce mit Parmesanflocken* CHF 22.50

Saftig zarte Fleischgerichte

<i>Schweinssteak an Portweinsauce mit frischen Eierschwämmchen Tagliatelle und Sommergemüse</i>		<i>CHF 29.50</i>
<i>Cordon bleu nach Art des Chefs</i>	<i>vom Kalb</i>	<i>CHF 36.00</i>
<i>Kartoffelkroketten und zartes Sommergemüse</i>	<i>vom Schwein</i>	<i>CHF 28.00</i>
<i>Kalbshuftmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Portweinsauce Champagnerrisotto und Sommergemüse</i>		<i>CHF 36.00</i>
<i>Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Butterrösti</i>		<i>CHF 36.00</i>
<i>Rindsfilet an Ruccolasauce mit Sommersteinpilzen Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse</i>		<i>CHF 48.00</i>
<i>Gegrilltes Rinds-Entrecote mit einer würzigen Pfefferbutter überbacken Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse</i>		<i>CHF 38.00</i>

Plattenservice ab 2 Personen

Chateaubriand „Kuonimatt“

*Rindsfilet ganz gebraten mit feiner Sauce Café de Paris
Reichhaltige Gemüseplatte
Rosmarin Kartoffeln
pro Person CHF 54.00*

Kuonimatt-Evergreens

*Bauernbratwurst vom Onkel Felix mit Zwiebelsauce,
feine Butterrösti*

CHF 21.00

Fitnesssteller „Kuonimatt“

*Zartes sautiertes Pouletbrüstchen, garniert mit knackigen Salaten
und hausgemachte Kräuterbutter*

CHF 25.00

*Rahmschnitzel an sämiger Pilzsauce,
Butternudeln*

vom Kalb

CHF 35.00

vom Schwein

CHF 24.50

*Panierter Schnitzel,
Pommes Frites*

vom Kalb

CHF 35.00

vom Schwein

CHF 24.50

Halbes Poulet aus dem Ofen mit Haussauce (ca. 35 Min. Zubereitungszeit)

CHF 17.50

Sommerliche Dessertkreationen

<i>Toblerone Schokoladenmousse garniert mit Früchten</i>		<i>CHF 11.00</i>
<i>Halbgefrorenes Mango-Soufflee garniert mit Früchten</i>		<i>CHF 10.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>		<i>CHF 9.80</i>
<i>Aprikosen Tiramisu mit Pfirsichsalat an Passionsfruchtsauce und Blutorangensorbet</i>		<i>CHF 11.00</i>
<i>Pfirsich- Aprikosensalat an Orangensauce mit halbgefrorenem Erdbeerschaum</i>		<i>CHF 11.00</i>
<i>Frische Erdbeeren mit Doppelrahm</i>	<i>Kleine Portion</i>	<i>CHF 8.50</i>
	<i>Ganze Portion</i>	<i>CHF 11.00</i>
<i>Eisbecher Romanow</i>	<i>Kleine Portion</i>	<i>CHF 7.80</i>
	<i>Ganze Portion</i>	<i>CHF 10.80</i>
 <i>Der Geheimtipp</i>		
<i>Hausgemachtes „Caramelköpfl“ mit Rahm</i>		<i>CHF 6.80</i>
<i>Erdbeerschaum mit Minze und Vanilleeis</i>		<i>CHF 11.00</i>

*Alle Preise dieser Speisekarte verstehen sich
inkl. 7,6% Mehrwertsteuer*

*Jetzt sind Sie am Ende unserer Speisekarte angelangt!
Hoffentlich hat Ihnen die kulinarische Lektüre gefallen
und Sie konnten Ihre persönliche Wahl treffen.*

*Bitte teilen Sie uns mit, wenn das ausgewählte Gericht nicht Ihren Wünschen
entspricht. Bestimmt können wir Ihnen helfen!*

Geniessen Sie Ihr gewähltes Menu!

En Guete!