

HERBSTMENUS



SEPTEMBER BIS NOVEMBER

Liebe Gäste

Schön, dass Sie Ihren Anlass im
Restaurant Kuonimatt in Kriens planen.

Die Herbstmenüs sind nach Wildtieren benannt:
Reh, Wachtel, Wildhase, Hirsch

Unsere Herbstmenüs gelten
ab 15 erwachsenen Personen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres
Wunschmenüs behilflich. Für eine individuelle persönliche
Beratung empfehlen wir eine telefonische Voranmeldung. So
können wir uns für Sie Zeit nehmen.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Kuonimatt am Fusse des
Pilatus zu begrüßen und zu verwöhnen - auf dass Sie einen
unvergesslichen Anlass erleben.

Ihr Gastgeber

Daniel Theiler und Team

Menu Reh



Pilzterrine auf Kürbislinsensalatbeet
an Estragonvinaigrette
mit Preiselbeermousse

**

Maisrahmschaumsüppchen
mit feinen Brotroutons

**

Rehmedaillons an sämiger Wildrahmsauce
Butterspätzli
Herbstliche Beilagen

**

Harmonie von Zwetschgenflan und Zwetschgenparfait
begleitet von warmen Rumzwetschgen

**

*

Menu komplett	CHF 62.50
Menu ohne Vorspeise	CHF 49.00
Menu ohne Suppe	CHF 54.00
Menu Teller	CHF 34.00

Menu Wachtel



Nüsslisalat mit in Balsamico marinierten
Rehnüsschen und Brotroutons

*

Marronirahmsuppe mit Amaretto
und Feigenfilets

*

Kalbshuftmedaillons gefüllt mit Lauch-Pilzragout
an Portweinsauce mit Trauben
Mohnschupfnudeln
Herbstliches Gemüse

*

Birnengratin mit Williamssorbet

**

*

Menu komplett	CHF 61.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 48.00
Menu ohne Suppe	CHF 53.00
Menu Teller	CHF 34.00

Menu Wildhase



Kürbisrahmsuppe mit
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

*

Hausgemachte Rehravioli an Champagnersauce
Mit Eierschwämmchen und Lauchstreifen
abgerundet feinstem Trüffelöl

*

Wildschweinpeffer Jäger Art
Butterspätzli
Herbstlichen Beilagen

*

Hauseingelegter Rumtopf
mit Vanilleeis

**

*

Menu komplett	CHF 58.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 46.00
Menu ohne Suppe	CHF 49.50
Menu Teller	CHF 26.00

Menu Hirsch



Wachtelterrinen mit Pistazien und Herbsttrompeten
auf Apfelsalatbeet an Sauerrahmsauce

*

Schwarzwurzelschaumsüppchen
mit feinen Knoblauchcroutons

*

Rehrücken aus dem Ofen
an Rotweinsauce mit Steinpilzen
Butterspätzli
Herbstliches Gemüse

*

Lebkuchenmousse mit Feigenfilets
an Cassissauce

**

*

Menu komplett	CHF 78.50
Menu ohne Vorspeise	CHF 62.20
Menu ohne Suppe	CHF 71.00
Menu Teller	CHF 44.00