Leichte Sommermenus

Juni bis August

Liebe Gäste

Schön, dass Sie Ihren Anlass im Restaurant Kuonimatt inKriens planen.

Unsere Sommermenus gelten ab 15 erwachsenen Personen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenus 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 Mohn

Erfrischender Melonencocktail
mit Maracuja
***

Weisse Tomatenschaumsuppe
mit Trockentomaten und Basilikumhaube
***

Kalbsribay aus dem Ofen am Knochen gereift
Mit zarten Kräutern mariniert
Neue Schalenkartoffeln mit Sauerrahm
Sommergemüsebouquet
***

Holunderblütenflan mit gemischten Beeren
Zitronensorbet und Himbeersauce
***

**

*

Menu komplett	CHF 69.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 56.00
Menu ohne Suppe	CHF 61.00
Menu Teller	CHF 36.50

Menu Sonnenblume

Harmonie von kaltem Kalbsbraten und Cocktailtomaten
an Thonsauce mit Kapern und roten Zwiebeln
***

Erbsenschaumsuppe
mit Lachsklösschen
***

Schweinsfilet am Stück gebraten an
Sommersteinpilzrahmsauce
Hausgemachte Kressenudeln
Zartes Sommergemüse
***

Beerenauslese mit Limettenjoghurtmousse
an Himbeersauce
***

**

*

Menu komplett	CHF 64.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 49.00
Menu ohne Suppe	CHF 54.00
Menu Teller	CHF 32.00

Menu Margarite

Sommersalatvariation mit sautierten Saisonpilzen
an Senfkörnervinaigrette
***

Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfeln
und einem Schuss Champagner
***

Roastbeef aus dem Ofen
Mit Portweinsauce
Neue Bratkartoffeln mit zarten Kräutern
Sommergemüsebouquet
***

Pfirsichsalat an Passionsfruchtsauce
mit zweierlei Sorbets
***

**

*

Menu komplett	CHF 64.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 52.00
Menu ohne Suppe	CHF 56.00
Menu Teller	CHF 32.00

Menu Rosenbaum

Rauchlachsroulade gefüllt mit Avocadomascarponemousse
Auf feinem Gurkenbeet an Tomatenvinaigrette
Hausgemachtes Olivenbrot
***

Ratatouilleschaumsüppchen
mit feinen Knoblauchcroutons
***

Kalbsfiletmedaillons mit Eierschwämmchen
an Calvadosrahmsauce
Ruccolatagliatelle
Zartes Sommergemüse
***

Beerenterrine auf Nektarinensalatbeet
und Zitronensorbet abgerundet mit einer
erfrischenden Passionsfruchtsauce
***
**
*

Menu komplett	CHF 74.50
Menu ohne Vorspeise	CHF 57.00
Menu ohne Suppe	CHF 66.00
Menu Teller	CHF 39.00