

# **WINTERMENUS**



**DEZEMBER BIS FEBRUAR**

## **Liebe Gäste**

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

**Unsere Wintermenüs 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 Schneemann



Rauchlachstartar auf feinem Gurkenbeet  
an Senfkörnervinaigrette mit Tomaten  
Toast und Butter

\*\*\*

\*

Kürbisschaumsuppe  
unter der Blätterteighaube

\*\*\*

\*

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Honigkruste  
an Himbeeressigsauce mit Pistazien  
Kartoffelgnocchi  
Winterliches Gemüsebouquet

\*\*\*

\*

Orangenfilets an Granatapfelsauce  
mit Mohnparfait

\*\*\*

\*\*

\*

Menu komplett	CHF 68.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 54.00
Menu ohne Suppe	CHF 61.00
Menu Teller	CHF 32.00

# Menu Schneeball



Nüsslisalat im knusprigen Teigkörnchen  
mit Speck und Pilzen

\*\*\*

\*

Lauchschaumsuppe  
mit frittierten Lauchstreifen

\*\*\*

\*

Rindsschmorbraten an Merlotsauce  
mit Schalotten

Polenta

Winterliches Gemüsebouquet

\*\*\*

\*

Lauwarmer Apfelkuchen mit Calvadossorbet  
und Sabayon

\*\*\*

\*\*

\*

Menu komplett	CHF 57.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 45.00
Menu ohne Suppe	CHF 49.00
Menu Teller	CHF 26.00

# Menu Schneeflocke



Pilzterrinen auf feinem Apfelsalatbeet  
mit Hüttenkäse und Baumnüssen

\*\*\*

\*

Siedfleischsuppe mit Mark  
und seinem Gemüse

\*\*\*

\*

Kalbsfilet mit Dörraprikosen gespickt  
auf Kürbisrisottobeet  
garniert mit kleinem Gemüse

\*\*\*

\*

Schokoladentraum

\*\*\*

\*\*

\*

Menu komplett	CHF 74.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 61.00
Menu ohne Suppe	CHF 66.00
Menu Teller	CHF 39.00

# Menu Wintertraum



Lachssymphonie aus eigener Räucherei  
mit ofenwarmem Olivenbrioche

\*\*\*

\*

Schwarzwurzelsüppchen  
mit feinen Knoblauchcroutons

\*\*\*

\*

Rindsfiletmedaillons im Rohschinkenmantel  
mit Gänseleber gefüllt  
an Portweinsauce mit Trüffeln  
Schupfnudeln  
Winterliches Gemüsebouquet

\*\*\*

\*

Lebkuchenmousse mit Feigenfilets  
an Cassissauce

\*\*\*

\*\*

\*

Menu komplett	CHF 79.00
Menu ohne Vorspeise	CHF 62.00
Menu ohne Suppe	CHF 71.00
Menu Teller	CHF 44.00

# FONDUE CHINOISE & BACCHUS

## AUSWAHL AN VORSPEISEN

Gemischter Salat

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet  
mit verschiedenen Beilagen und  
Saucen

\*\*\*

Feine Kürbisschaumsuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Schottischer Rauchlachs aus eigener  
Räucherei  
mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter

\*\*\*

## FONDUE CHINOISE & BACCHUS

### FLEISCHAUSWAHL

Rindfleisch, Straussenbrust,  
Trutenbrust,  
Schweinsnierstück, Kalbshuft

\*\*\*

### FISCHAUSWAHL

Lachs, Seeteufel, Tigercrevetten,  
Meerbarsch

\*\*\*

### BEILAGEN

Pommes frites,  
Kroketten, Trockenreis

\*\*\*

### SAUCEN

Knoblauchsauce mit Kräutern,  
Tartarsauce, Currysauce,  
Würzige Senfsauce, Tirolersauce,  
Chilisauce

\*\*\*

### FEINE GARNITUREN

Essiggurken, Silberzwiebeln und  
Maiskölbchen  
Ananasscheiben, Birnen,

\*\*\*

## PREISE:

Gemischter Salat oder Suppe:

Rauchlachs:

Ohne Vorspeise:

### **CHINOISE**

CHF 34.50

CHF 45.50

CHF 31.50

### **BACCHUS**

CHF 45.50

CHF 56.50

CHF 38.50

## DESSERTAUSWAHL

Zitronensorbet mit  
Wodka

CHF 9.80

\*\*\*

Toblerone Schokoladenmousse

CHF 12.00

\*\*\*

Hausgemachte Grand Marnier Eistorte  
Mit Orangensalat

CHF 11.50

\*\*\*

Heisse Beeren im Rum mit Vanilleeis

CHF 10.50

\*\*\*

En Guete