

SPEISEKARTE



KUONIMATT

● STEAKHOUSE & PIZZERIA KRIENS ●

VORSPEISEN

BRUSCHETTA 12.50

getoastetes Pizzabrot mit heissen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Grana Padano

ANTIPASTI 20.90

Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, mediterranes Gemüse, Rohschinken, scharfe Salami, Oliven und Grana Padano

CAESAR SALAT 18.90

Eisbergsalat mit Caesardressing, Pouletstreifen, Speck, Parmesan und Croutons

TATAR VOM SCHWEIZER BIO WASSERBÜFFEL 23.90

Wasserbüffeltatar serviert mit Toast und Butter

Separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados 2 cl 4.50

KREVETTEN PIRI PIRI 19.90

Krevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Piri Piri Marinade

GEMISCHTER SALAT 12.90

GRÜNER SALAT 11.90

CAPRESE 18.90

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

SUPPEN

BOUILLON MIT EI 11.90

TOMATENCREMESUPPE 11.90

mit Basilikumpesto und Mascarpone

H HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI CAPA SANTA

27.90

Spaghetti an Olivenöl
mit Jakobsmuscheln, Flusskrebse, Knoblauch und
getrockneten Tomaten

SPAGHETTI CARBONARA

25.90

Spaghetti an Rahmsauce
mit Guanciale und Ei

LINGUINE GAMBERI É ZAFFERANO

27.90

Linguine an Safransauce
mit Krevetten und Zucchettistreifen

LINGUINE TARTUFO

29.90

Linguine an Mascarpone-Kräutersauce
mit Kalbsfleisch und frischen Trüffeln

PENNE AL LIMONE

26.50

Penne an Zitronenrahmsauce
mit Pouletstreifen, Champignons und Petersilien

PENNE DELLA CASA

29.90

Penne an Tomatensauce
mit Peperoncini, Rindsfiletstreifen und Rucola

SAISONALE RAVIOLI

26.50

Fragen Sie beim Servicepersonal nach,
welche Ravioli im Angebot sind

R RISOTTO

RISOTTO TARTUFO

30.90

Parmesanrisotto mit Kalbsfleisch,
mediterranem Gemüse und frischen Trüffeln

RISOTTO CON AVOCADO E BURRO AL ASTICE

29.90

Weissweinrisotto mit Krevetten, Avocado
und Hummerbutter



VOM HOLZKOHLEGRILL

	200 G	300 G	400 G	500 G
RIND				
Filet	53.00	63.00	73.00	83.00
SCHWEIZER BIO				
Wasserbüffelohrücken	49.80	59.80	69.80	79.80
SPIESS				
Poulet	27.80	34.80	41.80	48.80
Krevetten	29.80	39.80	47.80	55.80

FISCH (250 G)

Lachskotelett				38.80
---------------	--	--	--	-------

FLEISCHGENUSS DER ANDEREN ART

“LUMA DELIKATESSEN“

Hinter Luma Delikatessen stehen zwei langjährige Freunde, Lucas Oechslin und Marco Tessaro.

Die beiden Jungunternehmer wurden bekannt durch das veredeln von Schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz – daraus entstehen Produkte, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

Nebst den ausgezeichneten LUMA D.A.C. Produkten verfügt LUMA über eine feine Auswahl weiterer Fleischdelikatessen von weltweit besten Produzenten. Durch ihre Kontakte als Fleischveredler entdecken sie immer wieder exzellente Stücke, die sie nebst anspruchsvollen Gastronomen auch den Gourmets zu Hause nicht mehr länger vorenthalten wollen.

	200 G	300 G	400 G	500 G
SCHWEIZ				
Schweinschals mit Edelschimmel	35.00	46.00	57.00	69.00
US CREEKSTONE FARM BEEF				
Rindsentrecôte	56.00	67.00	78.00	89.00

Zu allen Holzkohlegrill-Gerichten servieren wir Kräuterbutter und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

ZUSÄTZLICHE SAUCEN:

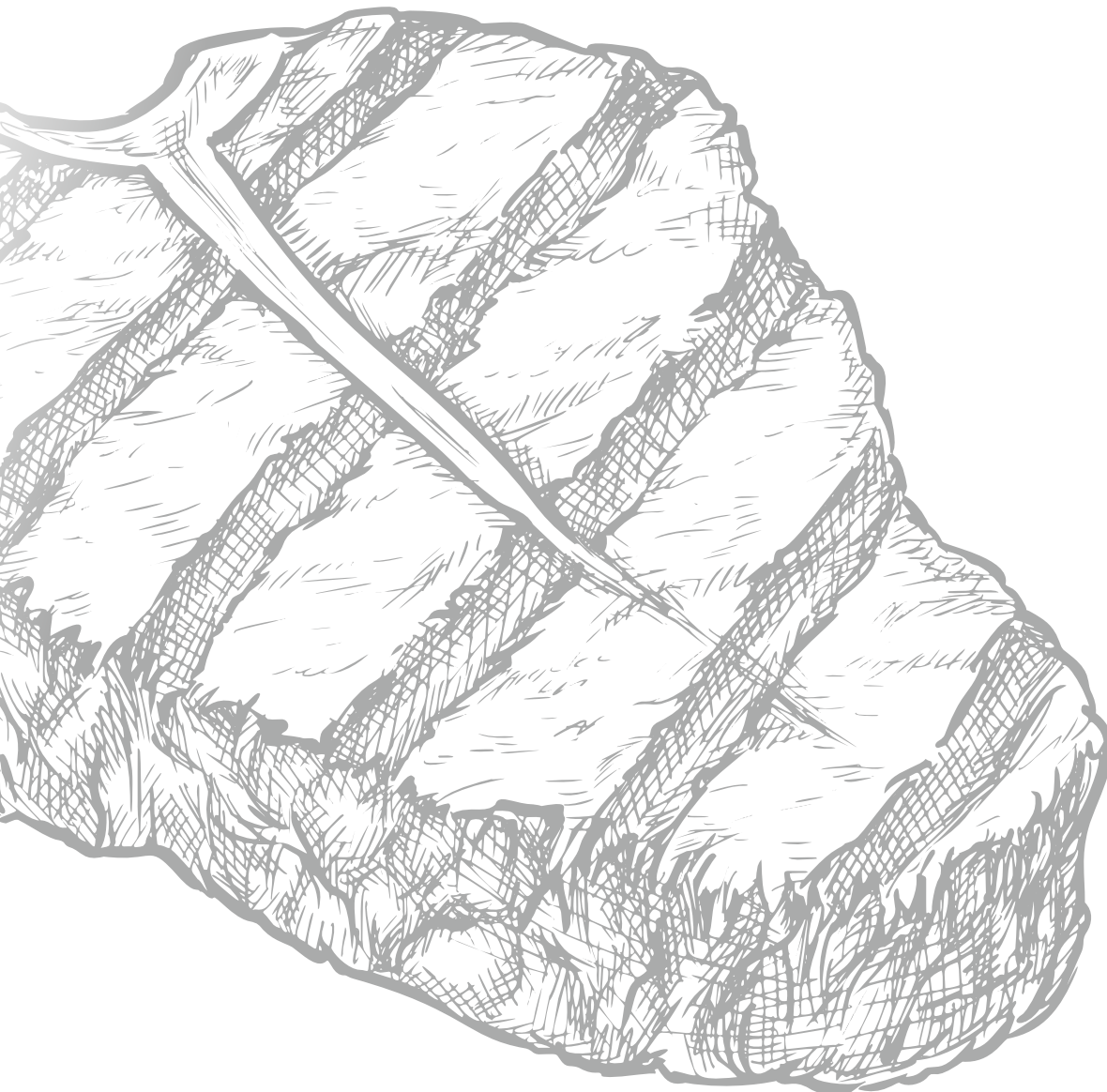
Trüffelsauce und hausgemachte BBQ-Sauce

BEILAGEN

JEDE WEITERE BEILAGE

6.00

- Hausgemachte Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini
- Risotto aus dem Parmesanlaib
- Süsskartoffel Frites
- Kuonimatt-Frites
- Mediterranes Gemüse



KUONIMATT'S KLASSIKER

KALBSLEBERLI MIT RÖSTI 33.90

Lebergeschnetzeltes in Salbeibutter gebraten

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART 40.90

an Champignonrahmsauce
dazu Rösti

KUONIMATT BURGER 30.90

Pizzabrot, 100 % Rindshackfleisch mit Pinienkernen, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Rohschinken, Raclette Käse, Sauerrahm und Kuonimatt-Frites

SPARE RIBS 35.90

Schweins Spare Ribs mit rauchiger, süsser Glasur
dazu Kuonimatt-Frites und Coleslaw-Salat

AUS DER REGION

VULKAN BURGER 27.90

Pizzabrot mit Pulled Pork vom Luzerner Schwein, BBQ-Sauce, Tomaten, pikanter Cheedarsauce, Salat und Kuonimatt-Frites

WAGYU BURGER 35.90

100 % Wagyu-Fleisch, Brioche Bun, Edelschimmel-Speck, Trüffelsauce, rotes Zwiebelconfit, Salat, Tomaten und Kuonimatt-Frites

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 41.90

mit Marktgemüse, Preiselbeeren und Kuonimatt-Frites

BUURE-BRATWURST *vom Bio Bauernhof Wigger in Obernau* 25.90

mit Rösti und Zwiebelsauce

SCHWEINS CORDON BLEU *vom Luzerner Schwein* 37.90

gefüllt mit Luzerner Rahmkäse und Bauernschinken
dazu Kuonimatt-Frites und Marktgemüse

FITNESS EGLI KNUSPERLI 28.90

mit Tartarsauce

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

MARGHERITA 18.90

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

PROSCIUTTO 21.90

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

FUNGI 21.90

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

PROSCIUTTO E FUNGI 22.90

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano

QUATTRO STAGIONI 23.90

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken, Oregano

CALZONE 24.90

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Spinat, Champignons, Ei, Oregano

NAPOLITANA 23.90

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano

CHERRY 24.90

Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

TARTUFO 29.90

Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Rucola, Mascarpone, Trüffelcarpaccio

POLLO 25.90

Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Cherrytomaten, Kräuterbutter

CAPONE 26.90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Krevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano

FANTASIA 25.90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Speck, Peperoni, Oregano

CASA 27.90

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Spinat, Mascarpone, Oregano

TONNO 23.90

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano



DEKLARATIONEN

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Wasserbüffel	Schweiz (BIO)
Kalb	Schweiz (GEFU Rickenbach)
Rind	Schweiz Irland Australien* USA
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweiz (Schweinefleischerzeugnis gekocht)
Rohschinken	Schweiz Italien

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

HERKUNFT UND FANGART UNSERER FISCHES

Felchen	Schweiz (Sempachersee) Wild & Netz
Lachs	Schottland Zucht (FOS)
Black Tiger Krevetten	Vietnam Zucht
Jakobsmuscheln	Pazifik Wildfang & Hand picking

EIER

Unsere Eier beziehen wir von der Eier-Ranch Meienberg aus Buttisholz.

ZUTATEN

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

PASTA

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.

ALKOHOL UND SPIRITUOSEN

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.