

SPEISEKARTE



KUONIMATT

● STEAKHOUSE & PIZZERIA KRIENS ●

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT VEGAN 12.90

geröstete Kernen | Sprossen

Sauce nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Hausgemacht

BURRATASALAT VEGETARISCH 18.90

Datteltomaten | Burrata | Rucola |
Aceto-Honig | Basilikumpesto

JAKOBSMUSCHELN 19.90

Limetten | Avocado-creme | Granatapfel |
junger Blattspinat

RINDSTATAR 23.90 34.90

Trüffelcreme | Burrata | rotes Zwiebelconfit |
Zitronen-Gremolata | Brioche Toast

separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados 2 cl 4.90

GREVETTEN SALAT 19.90

Black Tiger Crevetten | Spicy-Mayonnaise | Avocado |
Pinienkernen | Wildkräuter

SIGNATURE SALAT 17.90

Wildkräutersalat | Ranch Dressing | knuspriger Fetakäse |
Trockenfleisch | Datteltomaten

SUPPEN

MAIS-KOKOS-INGWERSUPPE VEGAN 13.90

Korianderöl

PARMESANCREMESUPPE 16.90

Trockenfleisch | Kerbel

VOM HOLZKOHLEGRILL

RIND	200 G	300 G	400 G	500 G
FILET	56.00	67.00	78.00	89.00

FISCH (250 G)

LACHSKOTELETT **38.90**

EINE SAUCE NACH WAHL INKLUSIVE:

JEDE WEITERE SAUCE **3.00**

- Chimichurri
- Trüffelcreme
- Safran-Sriracha-Mayonnaise
- Chipotlesauce
- BBQ-Sauce
- Sauce Béarnaise

EINE BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE:

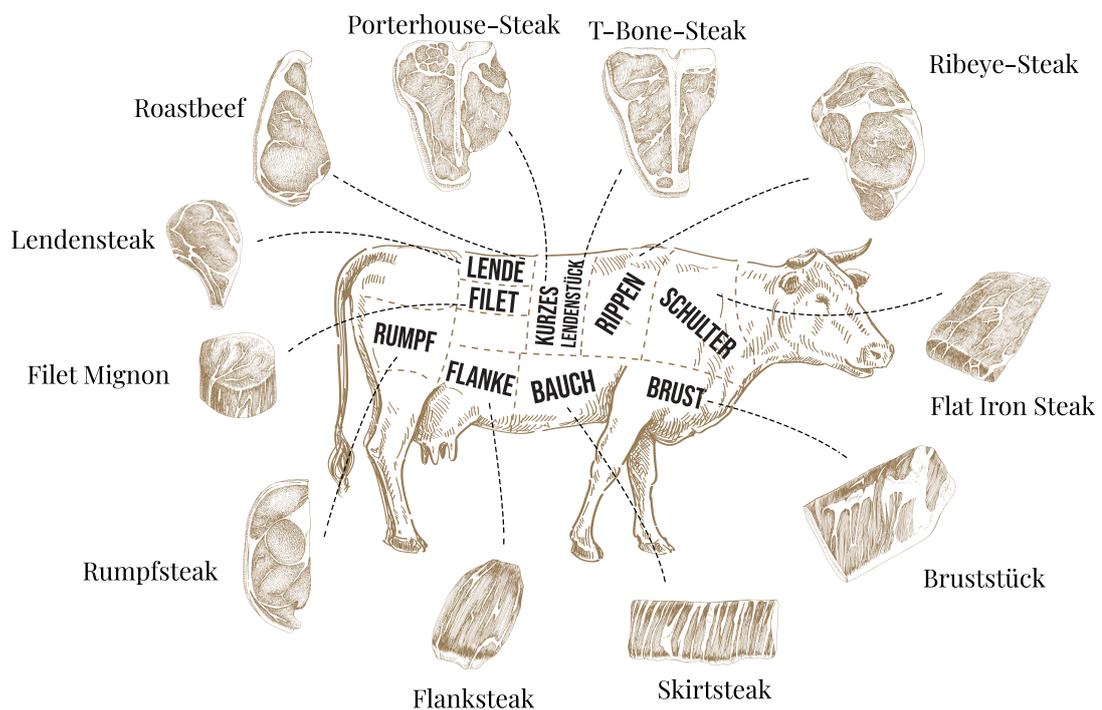
- Kuonimatt-Frites **6.00**
- Süsskartoffel-Frites **8.00**
- Wildkräutersalat **6.00**
- Hausgemachte Linguine mit Trüffelcreme und Wildkräuter **9.00**
- Grillgemüse mit Kräuteröl und Zitronensaft **6.00**
- Proseccorisotto mit Lauchstroh **7.00**
- Mac and Cheese (amerikanische Käse-Magronen) **7.00**



FLEISCH AUS UNSEREM DRY AGER

WAS IST DRY AGED FLEISCH?

Dry Aged Fleisch ist ein besonderes Geschmackserlebnis, das durch einen aufwendigen Reifeprozess entsteht. Bei der Dry-Aging-Methode reift das Fleisch unter kontrollierten Bedingungen über mehrere Wochen an der Luft. Während dieser Zeit verliert es Wasser und entwickelt eine unvergleichliche Zartheit sowie ein intensives, nussig-aromatisches Aroma. Dieser Prozess sorgt für eine natürliche Enzymreaktion, die das Fleisch auflockert und seinen Geschmack verbessert. Das Ergebnis ist ein hochwertiges Stück Fleisch, das Kenner und Geniesser für seinen einzigartigen Charakter und seine besondere Textur schätzen.



UNSER DRY AGER BEFINDET SICH IM WINTERGARTEN.

Speisekarte

DRY AGED FLEISCH

SCHWEIZER WEIDERIND

Es geht hierbei um eine besonders artgerechte Haltung, bei der die Tiere viel Bewegung haben und sich von Gras und anderen Pflanzen ernähren, die natürlich auf der Weide wachsen. Das führt dazu, dass das Fleisch als besonders aromatisch und zart gilt.

	200 G	300 G	400 G	500 G
ENTRECÔTE	54.00	65.00	76.00	87.00
HOHRÜCKEN		58.00	69.00	80.00

SCHWEIZER BLACK ANGUS

Saftige Salzwiesen, frische Luft der Weidelandchaften und beste Grasqualität bilden den Lebensraum der Black Angus Rinder. Das Fleisch des Angusrinds ist aufgrund dieser erstklassigen Lebensbedingungen enorm aromatisch und gilt weltweit als Delikatesse.

	200 G	300 G	400 G	500 G
ENTRECÔTE	59.00	70.00	81.00	92.00
HOHRÜCKEN		60.00	71.00	82.00

SCHWEINSHALS VOM DUROC

Der Schweinshals vom Duroc-Schwein besticht durch feine Marmorierung und saftiges, zartes Fleisch. Dank artgerechter Haltung und hochwertiger Ernährung entfaltet er einen unvergleichlich vollen Geschmack – eine Delikatesse für Kenner.

	200 G	300 G	400 G	500 G
SCHWEINSHALS	35.00	46.00	57.00	68.00



DRY AGED FLEISCH

T-BONE VOM BLACK ANGUS

Das T-Bone vom Black Angus besticht durch saftiges, aromatisches Fleisch und erstklassige Marmorierung. Die artgerechte Haltung verleiht ihm einen vollen, intensiven Geschmack – ein besonderer Genuss.

Erhältlich ab 700 g pro 100 g **19.00**
(auch zum Teilen)

EINE SAUCE NACH WAHL INKLUSIVE:

JEDE WEITERE SAUCE **3.00**

- Chimichurri
- Trüffelcreme
- Safran-Sriracha-Mayonnaise
- Chipotlesauce
- BBQ-Sauce
- Sauce Béarnaise

EINE BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE:

- Kuonimatt-Frites **6.00**
- Süsskartoffel-Frites **8.00**
- Wildkräutersalat **6.00**
- Hausgemachte Linguine
mit Trüffelcreme und Wildkräuter **9.00**
- Grillgemüse mit Kräuteröl und Zitronensaft **6.00**
- Proseccorisotto mit Lauchstroh **7.00**
- Mac and Cheese (amerikanische Käse-Magronen) **7.00**

HAUSGEMACHTE BURGER

VULKAN BURGER

27.90

Pulled Pork in hausgemachter BBQ-Sauce mariniert |
Burgerbrot | pikante Cheddersauce | Eisbergsalat |
Tomaten

KUONIMATT BURGER

30.90

Dry Aged Rindsfleisch Patty | Brioche Bun | Parmaschinken |
Rucola | Wildkräutersauerrahm | Tomaten | Zwiebeln

SWISS BURGER

30.90

Dry Aged Rindsfleisch Patty | Tartarsauce | Speck |
Essiggurken | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomaten

DELUX BEEF BURGER

42.90

Auftranchiertes Rindsentrecôte vom Schweizer Weiderind
| Brioche Bun | Chimichurri | Trüffel-Mayonnaise |
Röstzwiebeln | Tomaten | Eisbergsalat

PLANTED BURGER VEGAN

28.90

Planted Crispy Chicken | Mais Bun | Guacamole |
rotes Zwiebelconfit | Tomaten | Eisbergsalat

Jeder Burger wird mit Kuonimatt-Frites serviert.

SÜSSKARTOFFEL-FRITES

+ 2.00

KUONIMATT'S KLASSIKER

SPARE RIBS

35.90

Hausgemachte BBQ-Glasur | Coleslaw Salat |
Kuonimatt-Frites

alternativ: Süsskartoffel-Frites

+ 2.00

SCHWEINS CORDON BLEU

39.90

Gefüllt mit Luzerner Rahmkäse und Trockenfleisch |
Kuonimatt-Frites | Marktgemüse

POULETSPIESS VOM HOLZKOHLEGRILL (200 G)

30.90

Hausgemachte Kräuterbutter | Marktgemüse |
Mac and Cheese

HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 25.90

Speck | Rahmsauce | Ei

PENNE CALABRESE 31.90

Tomatensauce | Weisswein | Rindsfiletstreifen |
Knoblauch | Chili | Rucola

LINGUINE TARTUFO VEGETARISCH 29.90

Spinatcreme | Shiitake Pilze | Burrata | Baumnüsse

PENNE AVOCADO 27.90

Avocado-creme | Crevetten | Chili | Koriander |
Limettensaft | Wildkräuter

RISOTTO

BEEF RISOTTO 29.90

Parmesanrisotto | Ragout vom Dry Aged Weiderind |
Shiitake Pilze | Lauchstroh

LIMONCELLO RISOTTO 27.90

Crevetten | Datteltomaten | Zucchini

FISCH UND KRUSTENTIERE

WOLFSBARSCH 34.90

Chimichurri | BBQ-Kraut | gebratene Kartoffelschnitte |
Wildkräutersalat

KREVETTENSPIESS VOM HOLZKOHLEGRILL (200 G) 32.90

Proseccorisotto | mediterranes Gemüse



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

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

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

WALDSTÄTTER

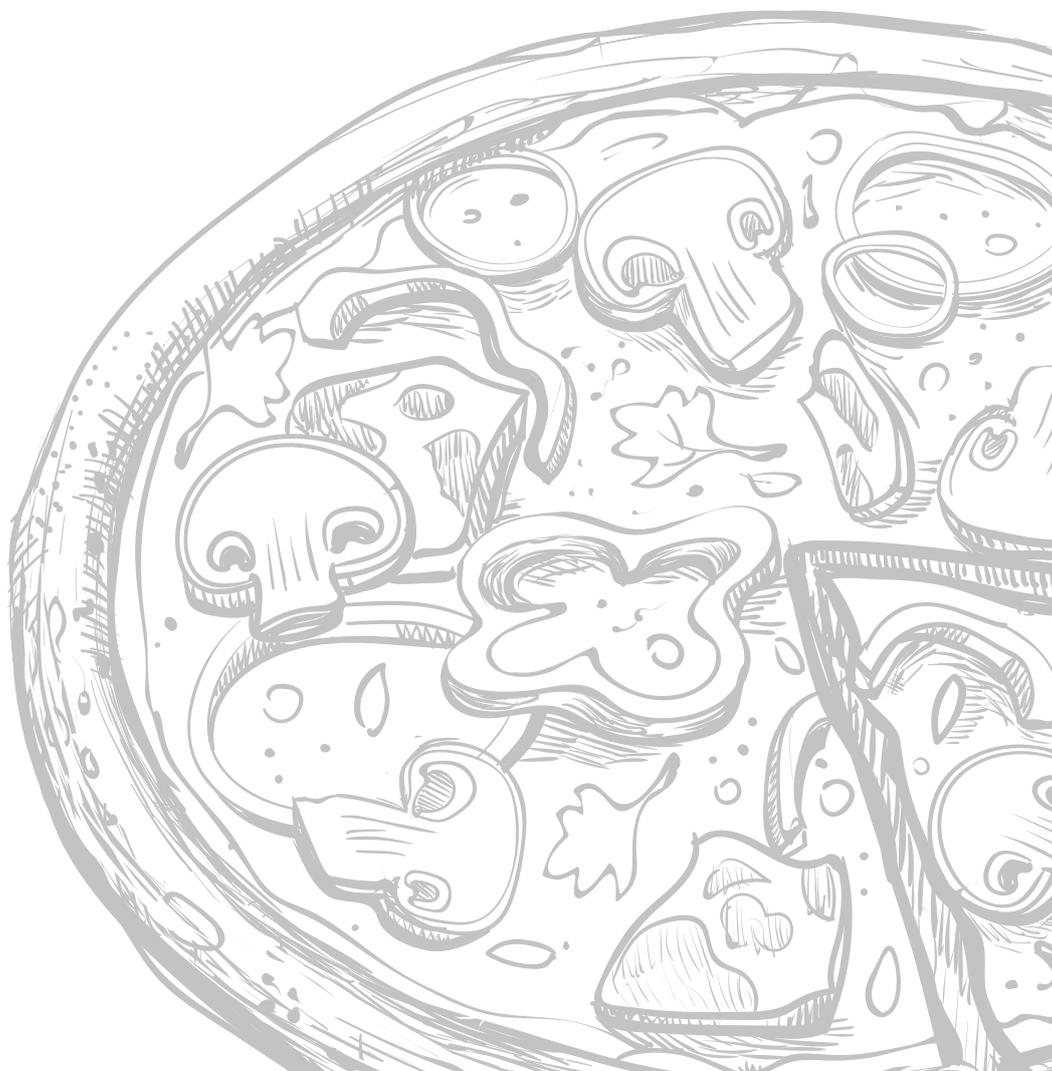
29.90

Mozzarella | Egliknusperli | Tartarsauce |
Zwiebeln | Kapern

BIANCO

29.90

Mozzarella | konfierte Zwiebeln | Basilikumpesto |
Parmaschinken | Rucola | Aceto-Honig



DEKLARATIONEN

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Wasserbüffel	Schweiz (BIO)
Kalb	Schweiz
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 UNSERER FISCHES

Felchen	Schweiz (Sempachersee) Wild & Netz
Lachs	Schottland Zucht (FOS)
Black Tiger Krevetten	Vietnam Zucht
Jakobsmuscheln	Pazifik
Wolfsbarsch	Griechenland Spanien

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. (ca. 20 Minuten Wartezeit)

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.

Industriestrasse 9, 6010 Kriens
info@restaurant-kuonimatt.ch | www.restaurant-kuonimatt.ch
Tel. 041 340 47 60

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. | CHE-282.863.184