

# Herzlich Willkommen im Restaurant Kuchikästli



Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend, bei dem jedes Gericht mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet wird. Geniessen Sie die feinen Kombinationen aus der schweizer und asiatischen Küche und lassen Sie Ihre Gedanken an ferne Orte wandern.

Im charmanten Restaurant Kuchikästli laden wir Sie zum familiären Beisammen sein ein. Hier findet sicher jeder etwas, das schmeckt: feine Klassiker von vegan bis Fleisch und ausgeklügelte Gerichte, die Sie selber nach eigenem Geschmack zusammenstellen. Nicht zu vergessen sind natürlich unsere jüngsten Gäste, die sich auch auf eine raffinierte Karte freuen dürfen!

Geniessen Sie die authentischen Aromen der Speisekarte und die gemütliche Atmosphäre. Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Unser Serviceteam berät und bedient Sie von Herzen gern! Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Wir wünschen e Guete!

Hannes Piontek & Reto Feller  
Küchenchef & Direktor  
mit ihren Teams


## SALAT

**Knackiger Nüsslisalat** <sup>1/4</sup> 17  
Mit gebratenem Speck, Ei, gerösteten Kernen und Croutons

**Gemischter Salat oder Blattsalat** <sup>2/4/7/10</sup> 15  
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

## SUPPEN


**Tagessuppe** <sup>2/4/7/10</sup> 12

**Schaumsuppe von der Brunnenkresse** <sup>2/4/7/10</sup>  15

**Kräftige Rindssuppe** <sup>1/2/4/9/10</sup> 15  
mit Rindfleisch und Wurzelgemüse

## VORSPEISEN

**Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf)** <sup>1/4/7/9/10/11</sup> Hauptgang 34  
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Vorspeise 27  
Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf  
serviert mit Toast und Butter

**Gebackener Kräuterkäse** <sup>1/4/7</sup>  22  
mit Lenzerheidner Bergkäse, Kräuterpesto,  
confiertes Rübenrelish und Sauerrahm

## HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

<b>Paniertes Wiener Kalbsschnitzel</b> <sup>1/4/7/8/10</sup>	49
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	klein 43
<b>Gebratenes Rinds-Entrecôte</b>	48
in einer Pfeffer-Senfkruste mit Petersilienkartoffeln, scharfem Bohnen-Ragout und einer Estragon-Sauce	
<b>Saftige Entenbrust in Pimentsauce</b>	37
mit Preiselbeer-Rotkraut, Spätzli und glasierten Kastanien	
<b>Ossobucco vom Kalb</b> <sup>4/7/9/10/13</sup>	39
auf cremiger Bramata und glasiertem Wurzelgemüse	
<b>Swiss Maispoularde Suprême</b> <sup>4/7/9/13</sup>	35
an Safransauce mit Rollgersten-Cassoulet und würzigem Blattspinat	
<i>Beim Poulet Supreme vereinen sich das Pouletbrüstli und das Flügel zu einem feinen Ganzen.</i>	

## HAUPTGÄNGE MIT FISCH

<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	34
auf Safranrisotto, Kirschtomaten, Blütengemüse und Parmesanspähne	
<b>In Zitronengras marinierte Riesenkrevetten</b>	35
auf Sepia-Linguine, Avocado und Kalamata Oliven	

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

- Chana Dal Masala mit Bananenbrot** <sup>4/12</sup>  26  
Indisches Linsencurry mit Kichererbsen, Kokosmilch und Gemüse
- Carnaroli Risotto mit geschmortem Kürbis**  26  
mit geriebenem Pecorino, Morcheln und Karotten
- Steinpilzravioli mit gebratenem Kräutersaitling**  26  
würzigem Spinat und Pommes Matignon

## DESSERT

**Fruchtiges Calamansi Zitronenmousse** 15  
mit parfümierten Kardamon-Zwergorangen und Mangocoulis

**Schokoladen Brownie mit Macadamianüssen** 15  
mit Passionsfrucht und Karamellsauce

**Winterlicher Fruchtsalat** 15  
mit drei Kugeln Sorbet (Mango, Zitrone und Himbeer)

**Käseauswahl** <sup>7/8/9/11</sup> 22  
mit Früchtebrot, Feigensenf,  
karamellierte Baumnüsse und Weintrauben

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years Quinta do Vallado	5cl	11
Kracher Beerenauslese Welschriesling, Chardonnay, Burgenland	5cl	7
Hof Piesporter Goldtröpfchen Spätlese Riesling, Nik Weis, Mosel	5cl	8
Bündner Röteli	4cl	5

## GLACE KARTE

Zeit und Platz für eine feine Kugel Glace hergestellt von unserem Partnerbetrieb bleibt immer.

## COUPE

<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/7/8/9</sup>		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	10
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1/7/8/9</sup>		15
Vanilleglace mit heißen Waldbeeren und Rahm	klein	11
<b>Gerührter Eiskaffee</b> <sup>1/7/8</sup>		14
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm	klein	10
<b>Bündner Coupe</b> <sup>1/7/8</sup>		14
Vanille- und Baumnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	10

## GLACE AROMEN

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Baumnuss,  
Mango und Zitronensorbet

<b>Kugel Glace</b> <sup>1/2/7/8</sup>		4.5
mit Rahm <sup>7</sup>		+ 1.5
mit Schokoladensauce <sup>7/8/13</sup>		+ 2
mit Vodka		+ 5

Vegane Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

#### Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

#### Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 – Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

#### Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Brot	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Riesengarnelen:	Vietnam
Rindfleisch:	Schweiz	Ente	Frankreich
Geflügel:	Schweiz		