

Herzlich Willkommen im Restaurant Kuchikästli & Restaurant Giardino



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

VORSPEISEN

Gemischter Salat oder Blattsalat, ^{1/7/10/11} 		15
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings		
Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf) ^{1/4/7/9/10/11}	Hauptgang	34
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb und Senf serviert mit Toast und Butter	Vorspeise	27
Klassisches Vitello Tonnato ^{3/7}		27
mit Kapern, Zitrone und Nüsslisalat		
Geflämmtter Bündner Bio Ziegenkäse ^{1/4/7} 		23
mit warmem hausgemachten Früchtebrioche, auf Apfel Chutney und saurem Kürbis		

SUPPEN

Tagessuppe ^{2/4/7/9/10}		12
Erbsencremesuppe ^{7/9/10}		15
mit Rahm und gebratenem Speck		
Kräftige Rindssuppe ^{10/11/13}		15
mit Siedfleisch, Gemüse und Pasta		

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/10}		49
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	klein	43
Gegrilltes Steak vom Rindsentrecôte, ^{1/4/7/9/10}		47
unter einer Bergpfefferkruste mit Morchelrahmsauce, in Butter geschwenkte Schupfnudeln und Blumenkohlröschen		
In Orangenöl rosa confierte Entenbrust, ^{1/4/7/9}		39
Parfümierte Zimtsauce auf Apfel-Rotkraut, gebackenen Mandelbällchen und mazerierte Zwergorangen		
Mit dunkler Schokolade verfeinertes Hirschragout, ^{1/4/7/9}		39
auf gebratenen Spätzli, karamellisierten Kastanien, glasierten Rosenkohlröschen und knusprigen Röstzwiebeln		
Entrecôte double vom Schweizer Weiderind ^{1/7/9}	pro Person	65
Ab 2 Personen Für Sie am Tisch tranchiertes Swiss Origine Rinds-Entrecôte serviert mit Sauce Bernaise, Pommes frites und buntem Wintergemüse		

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{1/3/4/7}		34
mit Pecorino Tagliatelle auf kräftiger Chili-Tomatensauce und mediterranem Grillgemüse		
Filet vom Heilbutt ^{3/7}		37
pochiert in einer Gemüseessenz, auf Carnaroli Risotto, glasierten Wurzelgemüse und Safransauce		

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

- Rotes Thai Curry** ^{2/12}  25
mit buntem Gemüse, Jasminreis und Mango
(Dieses Gericht ist leicht scharf)
- Hausgemachte Kartoffel Gnocchi** ^{1/4/7}  33
mit geriebenem Pecorino, Morcheln, glasierten Karotten und Blattspinat
- Tomatisierte Tagliatelle** ^{1/4/7}  27
mit Basilikum Pesto, Büffelmozzarella und Grillgemüse

DESSERT

Toblerone Schokoladenküchlein ^{1/4/7/8} 15
mit Schokoladensauce, eingelegten Zimtkirschen und Rahmhonig

Mandarinen Creme Brûlée ^{1/7} 15
mit Apfelmarmelade und Pflaumen-Sorbet

Käseauswahl ^{7/8/9/11} 22
mit Früchtebrot, Feigensenf,
karamellierte Haselnüsse und Weintrauben

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years Quinta do Vallado	5cl	11
--	-----	----

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

Coupe Dänemark ^{1/7/8/9/13}		15
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	11
Heisse Liebe ^{1/7/13}		16
Vanilleglace mit heißen Himbeeren und Rahm	klein	12
Wiener Eiskaffee ^{1/7/8/13}		15
Vanilleglace mit heissem Kaffee und Rahm	klein	11
Bündner Coupe ^{1/7/8/13}		15
Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Haselnüssen und Rahm	klein	11

GLACE AROMEN *

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss,
Mango- und Zitronensorbet

Kugel Glace ^{1/2/7/8}	4.5
mit Rahm ⁷	+ 1.5
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}	+ 2
mit Vodka	+ 5

*Unser Glace kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten

BROT ALLERGENE:


Ruch-, Baumnuss-, Krustenbrot ^{4/7/8}

Roggenvollkornbrot ⁴

Toastbrot ^{4/7}

Brötli ^{4/7/12}

Gipfeli ^{1/4/7/12}

Vegetarische 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	Toastbrot	Österreich
Kalbfleisch:	Schweiz	Brot	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/PY/UY	Thunfisch:	Thailand
Geflügel:	FR/PL	Ente:	Frankreich
Hirsch:	Niederlande	Wolfsbarsch:	Türkei
Heilbutt:	Nordwest Atlantik (FAo21)		