

Herzlich Willkommen im Restaurant Kuchikästli & Restaurant Giardino





Lieber Guest

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

Geflammter 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

Erbosencremesuppe ^{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 <small>2/12</small>		25
mit buntem Gemüse, Jasminreis und Mango (Dieses Gericht ist leicht scharf)		
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi <small>1/4/7</small>		33
mit geriebenem Pecorino, Mörcheln, glasierten Karotten und Blattspinat		
Tomatisierte Tagliatelle <small>1/4/7</small>		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,
karamellisierte Haselnüsse und Weintrauben

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years 5cl 11
Quinta do Vallado

Hof Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 5cl 8
Riesling, Nik Weis, Mosel

Bündner Röteli 4cl 5

GLACE KARTE

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

COUPE

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

GLACE AROMEN *

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

Kugel Glace	<small>1/2/7/8</small>	4.5
mit Rahm	<small>7</small>	+ 1.5
mit Schokoladensauce	<small>7/8/13</small>	+ 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)		