

# Bonsoir!

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Kuchlin!

Geniessen Sie am Mittag in unserer Brasserie das saftige Cordon Bleu mit Pommes Frites oder wählen Sie aus unserer Mittagskarte ein Menü aus.

Kommen Sie am Nachmittag auf einen Kaffee oder einen Latte Macchiato vorbei und lehnen Sie sich zurück.

Wir heissen Sie auch am Abend in unserem Bistro herzlich willkommen und verwöhnen Sie mit verschiedenen traditionellen Flammkuchen.

Wie wäre es mit einem leckeren französischen Bier vor dem Kinobesuch und dazu ein Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes Frites in unserer Brasserie?

Oder kommen Sie nach dem Kino noch auf einen kleinen Snack zu uns, bevor es nach Hause geht.

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie mediterrane Spezialitäten in unserer Brasserie.

Besuchen Sie unsere Homepage [www.kuechlin.ch](http://www.kuechlin.ch) für mehr Informationen.

## **Ihre Gastgeber**

Rui Osório und sein Kuchlin Team

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage sehr gerne

### Fleisch, Fisch & Brotdeklaration:

„Alle unsere Brote- und Backwaren stammen aus der Schweiz, Ciabattas aus Deutschland“

*Schweiz: Schwein | Poulet | Rind | Kalb*

*Italien: Salami Piccante | Spanien: Serrano-Schinken | Österreich: Hirschgeschnetzeltes, Rehschnitzel*

*Norwegen: Lachs, Wildfang, FAO27 | Pazifik: Thunfisch, Wildfang*

*Island: Kabeljau, FAO27 | Vietnam, Crevetten, Zucht*



<b>Aperitifs &amp; Bitters   Apéritifs &amp; Bitters   Aperitifs &amp; Bitters</b>	<b>cl</b>				
Pastis	4			9.50	
Martini weiss   rot   Cynar   Campari	4			9.50	
Kir au vin blanc	10			9.50	
San Bitter	10			7.50	
Kir royal	10			17.00	
<b>Crémant &amp; Champagner</b>	<b>cl</b>				
Cüpli Crémant d'Alsace   weiss   rosé   Clément Leiber	10			9.50	
Cüpli Champagner Moët & Chandon Brut Impérial	10			16.00	
Crémant d'Alsace   Clément Leiber	75			65.00	
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial	75			110.00	
<b>Bier   Bière   Beer</b>	<b>cl</b>				
Feldschlösschen Lager	30			5.90	
Feldschlösschen Braufrisch	50			8.50	
Corona	33			8.50	
Schneider Weisse   hell   dunkel	50			9.50	
Grimbergen Blanche	50			9.50	
<b>Weisswein offen   Vin blanc au verre   White wine by the glass</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	
Vinho Verde, 3 Rios DOC   Alvarinho   Loureiro   Douro	POR	7.50	15.00	22.50	37.00
Epesses, Le Petit Versailles   Chasselas   Lavaux	CH	8.50	17.00	25.50	42.50
Roero Arneis   Malvira   Piemonte	ITA	8.50	17.00	25.50	42.50
Chardonnay   Les Vignes de Madame   Languedoc-Roussillon	FRA	8.50	17.00	25.50	42.50
Sancerre Domaine Daulny   Sauvignon Blanc   Loire	FRA	8.50	17.00	25.50	42.50
<b>Roséwein offen   Vin rosé au verre   Rosé wine by the glass</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	
Hecht & Bannier   Cinsault   Syrah   Grenache   Languedoc	FRA	8.50	17.00	25.50	42.50
<b>Rotwein offen   Vin rouge au verre   Red wine by the glass</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	
Primitivo Punta Aquila   Tenute Rubino   Puglia   Salento	ITA	7.50	15.00	22.50	37.50
Crasto Superior   Touriga Nacional   Touriga Franca Tinta Roriz   Sousão   Douro	POR	8.50	17.00	25.50	42.50
Ojo de Agua, Malbec   Mendoza	ARG	8.50	17.00	25.50	42.50
Lieu dit Saint Genis   Syrah   Grenache   Côtes Catalanes	FRA	8.50	17.00	25.50	42.50
Tenimento dell'Ör Oro Rosso del Ticino DOC, Merlot   Cabernet Sauvignon   Pinot Noir   Syrah	CH	8.50	17.00	25.50	42.50

# Bon Appétit

**Weisswein | Vin blanc | White wine**

		Jahr	cl	
Vinho Verde   3 Rios DOC   Alvarinho, Loureiro   Douro	POR	2023	75	52.00
Epresses   Le Petit Versailles   Chasselas   Lavaux	CH	2023	70	55.00
Yvorne   Clos de la George 1 <sup>er</sup> Grand Cru Chasselas   Chablais	CH	2022	75	59.00
Roero Arneis   Malvira   Piemonte	ITA	2021	75	59.00
Chardonnay   Les Vignes de Madame   Languedoc-Roussillon	FRA	2023	75	55.00
Sancerre Domaine Daulny   Sauvignon Blanc   Loire	FRA	2023	75	59.00

**Roséwein | Vin rosé | Rosé wine**

		Jahr	cl	
Hecht & Bannier   Cinsault   Syrah   Grenache   Languedoc	FRA	2023	75	55.00
Crasto   Tinta Roriz   Touriga Nacional   Douro	POR	2022	75	55.00

**Rotwein | Vin rouge | Red wine**

		Jahr	cl	
Primitivo Punta Aquila   Tenute Rubino   Salento	ITA	2020	75	52.00
Barbera D'Asti Superiore   Ca' Di Pian   La Spinetta   Piemonte	ITA	2021	75	62.00
Bolgheri Rosso   Grattamacco   Cabernet Sauvignon Cabernet Franc   Merlot   Sangiovese   Toscana	ITA	2022	75	62.00
Amarone Latium Morini "Campo Leòn" Corvinone   Rondinella, Oseleta   Croatina   (Veneto)	ITA	2018	75	85.00
Ojo de Agua   Malbec   Mendoza	ARG	2022	75	55.00
Crasto Superior, Touriga Nacional   Touriga Franca   Tinta Roriz   Sousão   Douro	POR	2021	75	55.00
Tenimento dell'Ör Oro Rosso del Ticino DOC, Merlot   Cabernet Sauvignon   Pinot Noir   Syrah	CH	2019	75	59.00
Hannes Reeh Zweigelt Unplugged, Zweigelt, (Burgenland)	AUT	2021	75	65.00
Lieu dit Saint Genis des Tanyères Syrah   Grenache   Côtes Catalanes	FRA	2022	75	59.00
Pic Saint Loup ac   Hortus Grande Cuvée Syrah   Shiraz Mourvedre   Grenache   Garnacha   Languedoc	FRA	2021	75	67.00
Divus   Monastrell   Jumilla	ESP	2021	75	65.00
Arzuaga Crianza   Ribera del Duero Tempranillo   Cabernet Sauvignon	ESP	2020	75	67.00

**Flammkuchen | Tarte flambée | French Pizza****Traditionell** 22.50

Sauerrahm | Zwiebel | Speck  
Fromage blanc | oignons | lardons  
Sour cream | onions | bacon

**Gratinée** 23.50

Sauerrahm | Zwiebel | Bergkäse | Speck  
Fromage blanc | oignons | fromage de montagne | lardons  
Sour cream | onions | mountain cheese | bacon

**Caprese** 23.50

Sauerrahm | Zwiebel | Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Fromage blanc | oignons, mozzarella | tomates et basilic  
Sour cream | onions | mozzarella | tomatoes | basil

**La Végétarienne** 25.50

Sauerrahm | Zwiebel | Mozzarella | Tomatenwürfel | Waldpilze | Spinat  
Fromage blanc | oignons | mozzarella | cubes de tomates | champignons | épinards  
Sour cream | onions | mozzarella | tomato cubes | mushrooms | spinach

**Piccante** 25.50

Sauerrahm | Zwiebel | Bergkäse | scharfe Salami  
Fromage blanc | oignons | fromage de montagne | salami piquant  
Sour cream | onions | mountain cheese | spicy salami

**Al Tonno** 25.50

Sauerrahm | Zwiebel | Mozzarella | Thon, Tomatenwürfel | Oliven | Kapern | Kräuter  
Fromage blanc | oignons | mozzarella | thon | cubes de tomates | olives | câpres | herbes  
Sour cream | onions | mozzarella | tuna | tomato cubes | olives | capers | herbs

**Nordic** 26.50

Sauerrahm | Zwiebel | Rauchlachs | Kapern | Meerrettich  
Fromage blanc | oignons | saumon fumé | câpres | raifort  
Sour cream | onions | smoked salmon | capers | horseradish

**Spezial** 26.50

Sauerrahm | Zwiebel | Mozzarella | Serrano Schinken | Tomatenwürfel | Rucola | Balsamico  
Fromage blanc | oignons | mozzarella | jambon Serrano | cubes de tomates | roquette | balsamique  
Sour cream | onions | mozzarella | Serrano ham | tomato cubes | rocket | balsamic



**Vorspeisen | Entrées | Starters**

---

**Kürbissuppe mit Crème fraîche** **14.50**  
*Velouté de potiron & crème fraîche*  
*Pumpkin soup with sour cream*

**Grüner Salat** **Gemischter Salat** **9.50** **12.50**  
*Salade verte* *Salade mêlée*  
*Green salad* *Mixed salad*

**Herbstsalat | paniertes Ziegenkäse | Feigenchutney |  
Baumnuss-Honig-Vinaigrette** **17.50** **27.50**  
*Salade automnale fromage de chèvre pané | chutney aux figues | vinaigrette au noix & miel*  
*Autumn salad | breaded goat cheese | fig chutney | tree nut-honey-vinaigrette*

**Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian**

---

**Kürbisravioli | Oreganobutter | Eierschwämmli | frische Kräuter** **28.50**  
*Ravioli au potiron | beurre à l'origan | chanterelles | herbes fraîches*  
*Pumpkin ravioli | oregano butter | chanterelles | fresh herbs*

**Saisonaler Gemüseteller | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Mirza-Birne** **28.50**  
*Assiette saisonale | spaetzle | chou rouge | choux de bruxelles | marrons | poire Mirza*  
*Seasonal vegetable plate | spatzle | red cabbage | brussels sprouts | chestnuts | Mirza-pear*



**Unsere Klassiker | Nos classiques | Our classics**

---

**„Bouillabaisse“ Traditioneller Französischer Fischeintopf** **39.50**  
*Riesencrevetten | Fischfilets | Kartoffeln | Gemüse | Rouille auf Croutons*  
*Crevettes géantes | filets de poisson | pommes de terre | légumes | rouille sur croutons*  
*Traditional French fish stew | Giant prawns | fish fillets | potatoes | vegetables | rouille on croutons*

**Rindstartar | Toast | Butter** **24.50** **34.50**  
*Tartare de bœuf servi avec toast | beurre*  
*Beef-tartar | toast | butter*  
*mit Pommes Frites | avec pommes frites | french fries + 6.00*

**Schweins-Cordon bleu | Pommes Frites | Ratatouille** **250 Gr.** **37.50**  
*Cordon-bleu de porc avec pommes frites | ratatouille*  
*Cordon-bleu (escalope of pork filled with ham and cheese) french fries | ratatouille*

**„Küchlin-Schnecken“ (Rindfleischwürfel) überbacken mit Kräuterbutter | Pommes Frites**  
*„Küchlin-Escargots“ (pièces de boeuf) | beurre Café de Paris | pommes frites* **6 Stk.** **26.50**  
*„Küchlin-snails“ (pieces of beef) Café de Paris butter | french fries* **12 Stk.** **38.50**

**Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter „Café de Paris“ überbacken | Pommes Frites**  
*Entrecôte de bœuf gratinée au beurre „Café de Paris“ | pommes frites* **200 Gr.** **43.50**  
*Sirloin steak gratinated with „Café de Paris“ butter | french fries* **250 Gr.** **49.50**