

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 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 nach dem Kino noch einen kleinen Snack bevor es nach Hause geht?

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

Besuchen Sie unsere Homepage 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

Norwegen: Lachs, Wildfang, FAO27

Philippinen: Thunfisch, Wildfang, FAO71, 51, 57

Vietnam. Crevetten, FAO57

Lamm: Irland



Aperitifs & Bitters Apéritifs & Bitters Aperitifs & Bitters		cl			
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		16.00	
Crémant & Champagner		cl			
Cüpli Crémant d'Alsace, Clément Leiber weiss / rosé		10		9.50	
Cüpli Champagner Moët & Chandon Brut Impérial		10		15.00	
Crémant d'Alsace, Clément Leiber		75		65.00	
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial		75		99.00	
Bier Bière Beer		cl			
Feldschlösschen Lager		30		5.90	
1664 Blanc		30		5.90	
Feldschlösschen Braufrisch		50		8.50	
Corona		33		8.50	
Schneider Weisse (hell / dunkel)		50		9.50	
Grimbergen Blanche		50		9.50	
Weisswein offen Vin blanc au verre White wine by the glass		1dl	2dl	3dl	5dl
Vinho Verde, 3 Rios DOC, Alvarinho, Loureiro, (Douro)	POR	7.50	15.00	22.50	37.00
Epresses, 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
Roséwein offen Vin rosé au verre Rosé wine by the glass		1dl	2dl	3dl	5dl
Hecht & Bannier, Cinsault, Syrah, Grenache, (Languedoc)	FRA	8.50	17.00	25.50	42.50
Rotwein offen Vin rouge au verre Red wine by the glass		1dl	2dl	3dl	5dl
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
Divus, Monastrell, (Jumilla)	ESP	9.00	18.00	27.00	45.00

Bon Appétit



Weisswein Vin blanc White wine		Jahr	cl	
Vinho Verde, 3 Rios DOC, Alvarinho, Loureiro (Douro)	POR	2022	75	52.00
Epesses, Le Petit Versailles, Chasselas, (Lavaux)	CH	2022	70	55.00
Yvorne, Clos de la George 1 ^{er} 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	2022	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
Crasto Superior, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, (Douro)	POR	2019	75	55.00
Ojo de Agua, Malbec, (Mendoza)	ARG	2022	75	55.00
Lieu dit Saint Genis des Tanyères Syrah, Grenache, (Côtes Catalanes)	FRA	2021	75	59.00
Tenimento dell'Ör Oro Rosso del Ticino DOC, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah,	CH	2018	75	62.00
Bolgheri Rosso, Grattamacco, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, (Toscana)	ITA	2022	75	62.00
Barbera D'Asti Superiore, Ca' Di Pian, La Spinetta (Piemonte)	ITA	2020	75	62.00
Hannes Reeh Zweigelt Unplugged, Zweigelt, (Burgenland)	AUT	2021	75	65.00
Divus, Monastrell, (Jumilla)	ESP	2021	75	65.00
Pic Saint Loup ac, Hortus Grande Cuvée Syrah, Shiraz, Mourvedre, Grenache, Garnacha (Languedoc)	FRA	2021	75	67.00
Arzuaga Crianza, Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	SPA	2020	75	67.00
Amarone Latium Morini "Campo Leòn" Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina, (Veneto)	ITA	2018	75	85.00



Flammkuchen / Tarte flambée / French Pizza	
<u>Traditionell</u>	22.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel und Speck</i>	
<i>Fromage blanc, oignons et lardons</i>	
<i>Sour cream, onions and bacon</i>	
<u>Gratinée</u>	23.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Bergkäse und Speck</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, fromage de montagne et lardons</i>	
<i>Sour cream, onions, mountain cheese and bacon</i>	
<u>Caprese</u>	23.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, mozzarella, tomates et basilic</i>	
<i>Sour cream, onions, mozzarella, tomatoes and basil</i>	
<u>La Végétarienne</u>	25.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Mozzarella, Tomatenwürfel, Waldpilze und Spinat</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, mozzarella, cubes de tomates, champignons des bois et épinards</i>	
<i>Sour cream, onions, mozzarella, tomato cubes, mushrooms & spinach</i>	
<u>Piccante</u>	25.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Bergkäse und scharfe Salami</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, fromage de montagne et salami piquant</i>	
<i>Sour cream, onions, mountain cheese and spicy salami</i>	
<u>Al Tonno</u>	25.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Mozzarella, Thon, Tomatenwürfel, Oliven, Kapern und Kräuter</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, mozzarella, thon, cubes de tomates, olives, câpres et herbes</i>	
<i>Sour cream, onions, mozzarella, tuna, tomato cubes, olives, capers and herbs</i>	
<u>Nordic</u>	26.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Rauchlachs, Kapern und Meerrettich</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, saumon fumé, câpres et raifort</i>	
<i>Sour cream, onions, smoked salmon, capers and horseradish</i>	
<u>Spezial</u>	26.50
<i>Sauerrahm, Zwiebel, Mozzarella, Serrano Schinken, Tomatenwürfel, Rucola und Balsamico</i>	
<i>Fromage blanc, oignons, mozzarella, jambon Serrano, cubes de tomates, roquette et balsamique</i>	
<i>Sour cream, onions, mozzarella, Serrano ham, tomato cubes, rocket and balsamic</i>	

**Vorspeisen | Entrées | Starters**

Grüner Salat	9.50	Gemischter Salat	12.50
<i>Salade verte</i>		<i>Salade mêlée</i>	
<i>Green salad</i>		<i>Mixed salad</i>	

Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Olivenöl & Chili)			12.50
<i>Soupe froide de légumes l'huile d'olive et chili</i>			
<i>Cold vegetable soup with olive oil & chili</i>			

Tomatensalat „Tricolore“ mit Burrata & Basilikumpesto	15.50		25.50
<i>Salade de tomates „tricolores“, burrata & pesto au basilic</i>			
<i>Tomato salad „Tricolore“, burrata & basil pesto</i>			

Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

Linguine an Basilikumpesto mit Burrata			26.50
<i>Linguine au pesto de basilic et à la burrata</i>			
<i>Linguine on basil pesto with burrata</i>			

Auberginen-Cordon bleu mit Tomatenrisotto & Koriander-Dip			26.50
<i>Cordon bleu d'aubergines avec risotto aux tomates & dip à la coriandre</i>			
<i>Eggplant cordon bleu with tomato risotto & coriander dip</i>			

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

Rindstartar serviert mit Toast & Butter	24.50	34.50
<i>Tartare de bœuf servi avec toast & beurre</i>		
<i>Beef-tartar served with toast & butter</i>		
<i>mit Pommes Frites / avec pommes frites / with french fries + 6.00</i>		

Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites & Ratatouille	250 Gr.	37.50
<i>Cordon-bleu de porc avec pommes frites & ratatouille</i>		
<i>Cordon-Bleu (escalope of pork filled with ham and cheese), french fries & ratatouille</i>		

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

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

Rindstagliata mit Rucola, neuen Kartoffeln, Cherrytomaten, Parmesanstreifen & Balsamico	200 Gr.	43.50
<i>Tagliata de bœuf avec roquette, pommes de terre nouvelles, tomates cerises, copeaux de Parmesan & balsamique</i>	250 Gr.	49.50
<i>Beef Tagliata with rocket, new potatoes, cherry tomatoes, Parmesan slices & balsamico</i>		