

# 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 | Neuseeland: Lamm\**

*Norwegen: Lachs, Wildfang, FAO27 | Pazifik: FAO51 Thunfisch, Wildfang | Vietnam: Crevetten, Zucht*

*Island: Rotbarsch, FAO 27 | Türkei: Dorade, FAO37*

*\* Kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderern erzeugt, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*



<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	
Ueli Bier Reverenz Spezial	33			7.50	
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   Domaine de la Baume   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
Crasto   Tinta Roriz   Touriga Nacional   Douro	POR	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
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
Oro Rosso del Ticino DOC	CH	9.00	18.00	27.00	45.00
Merlot   Cabernet Sauvignon   Pinot Noir   Syrah					
Herdade do Peso   Reserva   Alentejo DOC   2022	POR	9.00	18.00	27.00	45.00
Alicante Bouschet   Cabernet Sauvignon   Touriga Nacional					

# Bon Appétit



<b>Weisswein   Vin blanc   White wine</b>		<b>Jahr</b>	<b>cl</b>	
Vinho Verde   3 Rios DOC   Alvarinho   Loureiro   Douro-Tal	POR	2024	75	52.00
Chardonnay   Domaine de la Baume   Languedoc-Roussillon	FRA	2024	75	57.00
Epesses   Le Petit Versailles   Chasselas   Lavaux	CH	2024	70	57.00
Yvorne   Clos de la George 1 <sup>er</sup> Grand Cru Chasselas   Chablais	CH	2023	75	59.00
Roero Arneis   Malvira   Piemonte	ITA	2022	75	59.00
Sancerre   Domaine Daulny   Sauvignon Blanc   Loire	FRA	2023	75	59.00
<b>Roséwein   Vin rosé   Rosé wine</b>		<b>Jahr</b>	<b>cl</b>	
Hecht & Bannier   Cinsault   Syrah   Grenache   Languedoc	FRA	2024	75	57.00
Crasto   Tinta Roriz   Touriga Nacional   Douro	POR	2024	75	57.00
<b>Rotwein   Vin rouge   Red wine</b>		<b>Jahr</b>	<b>cl</b>	
Primitivo Punta Aquila   Tenute Rubino   Salento	ITA	2021	75	54.00
Barbera D'Asti Superiore   Ca' Di Pian   La Spinetta   Piemonte	ITA	2023	75	65.00
Bolgheri Rosso   Grattamacco   Cabernet Sauvignon Cabernet Franc   Merlot   Sangiovese   Toscana	ITA	2023	75	65.00
Amarone Latium Morini   Campo Leòn   Corvinone   Rondinella, Oseleta   Croatina   Veneto	ITA	2019	75	85.00
Ojo de Agua   Malbec   Mendoza	ARG	2023	75	59.00
Crasto Superior   Touriga Nacional   Touriga Franca Tinta Roriz   Sousão   Dour	POR	2022	75	59.00
Herdade do Peso   Reserva   Alentejo DOC Alicante Bouschet   Cabernet Sauvignon   Touriga Nacional	POR	2022	75	65.00
Oro   Rosso del Ticino DOC Merlot   Cabernet Sauvignon   Pinot Noir   Syrah	CH	2020	75	65.00
Le Petit Pinot Noir   Basel-Stadt   Riehen	CH	2022	75	65.00
Hannes Reeh Unplugged   Zweigelt   Burgenland	AUT	2022	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 Mourvedre   Grenache   Syrah   Languedoc	FRA	2023	75	69.00
Chateaux   Brown   Merlot   Cabernet Sauvignon Petit Verdot   Pessac Leognan   Graves   Bordeaux	FRA	2014	75	79.00
Divus   Monastrell   Jumilla	ESP	2021	75	65.00
Arzuaga Crianza   Ribera del Duero Tempranillo   Cabernet Sauvignon	ESP	2021	75	69.00



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



**Vorspeisen | Entrées | Starters** **CHF**

**Grüner Salat** **9.50**  
*Salade verte*  
*Green salad*

**Gemischter Salat** **12.50**  
*Salade mêlée*  
*Mixed salad*

**Bruschetta | Tomaten-Mozzarella | (4 Stk)  
mit Serrano-Schinken** **12.50**  
**15.50**  
*Bruschetta | tomate-mozzarella | (4 pcs)  
avec jambon serrano*  
*Bruschetta | tomato-mozzarella | (4 pcs)  
with Serrano ham*

**Wurst-Käsesalat | Pommes Frites** **27.50**  
*Salade de saucisses et fromage | frites*  
*Sausage cheese salad | french fries*

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



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

**„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*

**Coq au Vin | Kartoffelstock | Karotten** **37.50**  
*Coq au vin | purée de pommes de terre | carottes*  
*Coq au vin | mashed potatoes | carrots*

**Schweins-Cordon bleu | Pommes Frites | Ratatouille** **250 Gr.** **37.50**  
*Cordon-bleu de porc | 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 | frites* **6 Stk.** **29.50**  
*„Küchlin-snails" (pieces of beef) | Café de Paris butter | french fries* **12 Stk.** **43.50**

**Rinds-Entrecôte | Café de Paris | Pommes Frites**  
*Entrecôte de bœuf gratinée au beurre „Café de Paris" | frites* **200 Gr.** **49.50**  
*Sirloin steak gratinated with „Café de Paris" butter | french fries* **250 Gr.** **55.50**