

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 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 Bachwaren stammen aus der Schweiz, Ciabattas aus Deutschland“

Schweiz: Schwein | Poulet | Rind | Kalb

Italien: Salami Piccante | Spanien: Serrano-Schinken | Frankreich: Maispouardenbrust

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

Vietnam: Crevetten, Zucht | Kabeljau: Island, FAO27 | Island: Rotbarsch FAO27 | Türkei: Dorade, FAO37



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	17.00

Crémant & Champagner	cl	
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

Bier Bière Beer	cl	
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

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
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

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
Crasto Tinta Roriz Touriga Nacional Douro	POR	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
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-Tal)	POR	2023	75	52.00
Chardonnay Domaine de la Baume Languedoc-Roussillon	FRA	2023	75	57.00
Epesses, Le Petit Versailles, Chasselas, (Lavaux)	CH	2023	70	57.00
Yvorne, Clos de la George 1 ^{er} Grand Cru Chasselas, (Chablais)	CH	2022	75	59.00
Roero Arneis, Malvira, (Piemonte)	ITA	2022	75	59.00
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	57.00
Crasto Tinta Roriz Touriga Nacional Douro	FRA	2023	75	57.00
Rotwein Vin rouge Red wine		Jahr	cl	
Primitivo Punta Aquila Tenute Rubino Salento	ITA	2020	75	54.00
Barbera D'Asti Superiore Ca' Di Pian La Spinetta Piemonte	ITA	2022	75	65.00
Bolgheri Rosso Grattamacco Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Sangiovese Toscana	ITA	2022	75	65.00
Amarone Latium Morini “Campo Leòn” Corvinone Rondinella, Oseleta Croatina (Veneto)	ITA	2018	75	85.00
Ojo de Agua Malbec Mendoza	ARG	2022	75	59.00
Crasto Superior Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Roriz Sousão Douro	POR	2021	75	57.00
Tenimento dell'Ör Oro Rosso del Ticino DOC, Merlot Cabernet Sauvignon Pinot Noir Syrah	CH	2020	75	62.00
Le Petit Pinot Noir Basel-Stadt Riehen	CH	2021	75	62.00
Hannes Reeh Zweigelt 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 Syrah Shiraz Mourvedre Grenache Garnacha Languedoc	FRA	2021	75	69.00
Chateaux Brown Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Pessac Leognan Graves Bordeaux Frankreich	FRA	2014	75	79.00
Divus Monastrell Jumilla	ESP	2021	75	65.00
Arzuaga Crianza Ribera del Duero Tempranillo Cabarnet Sauvignon	ESP	2021	75	69.00



Flammkuchen Tarte flambée French Pizza	
Traditionell	22.50
<i>Sauerrahm Zwiebel Speck</i> <i>Fromage blanc oignons lardons</i> <i>Sour cream onions bacon</i>	
Gratinée	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>	
Caprese	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>	
La Végétarienne	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>	
Piccante	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>	
Al Tonno	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>	
Nordic	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>	
Spezial	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

Spargelcrèmesuppe Parmesanschaum Croûtons <i>Crème d’asperges mousse au parmesan croûtons</i> <i>Asparagus cream soup parmesan cheese foam croutons</i>	15.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	9.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	12.50
Weisse Spargel Tarte Tatin Speck Rosmarin-Dressing frische Kräuter <i>Tarte tatin d’asperges blanches lardon vinaigrette au romarin herbes fraîches</i> <i>White asparagus tarte tatin bacon rosemary dressing fresh herbs</i>	16.50
Rindstartar Toast Butter <i>Tartare de bœuf servi avec toast beurre</i> <i>Beef-tartar toast butter</i> <i>mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries + 6.00</i>	24.50 34.50



Unsere Klassiker | Nos classiques | Our classics

„Bouillabaisse" Traditioneller Französischer Fischeintopf <i>Riesencrevetten Fischfilets Kartoffeln Gemüse Rouille auf Croutôns</i> <i>Crevettes géantes filets de poisson pommes de terre légumes rouille sur croutôns</i> <i>Traditional French fish stew Giant prawns fish fillets potatoes vegetables rouille on croutons</i>	39.50
Coq au Vin Kartoffelstock Karotten <i>Coq au vin purée de pommes de terre carotte</i> <i>Coq au vin mashed potatoes carrots</i>	37.50
Schweins-Cordon bleu Pommes Frites Ratatouille <i>Cordon-bleu de porc pommes frites ratatouille</i> <i>Cordon–bleu (escalope of pork filled with ham and cheese) french fries ratatouille</i>	250 Gr. 37.50
„Küchlin-Schnecken“ (Rindfleischwürfel) überbacken mit Kräuterbutter Pommes Frites <i>„Küchlin-Escargots“ (pièces de boeuf) beurre Café de Paris pommes frites</i> <i>„Küchlin-snails“ (pieces of beef) Café de Paris butter french fries</i>	6 Stk. 12 Stk. 27.50 39.50
Rinds-Entrecôte überbacken mit Kräuterbutter „Café de Paris“ Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf gratinée au beurre „Café de Paris“ pommes frites</i> <i>Sirloin steak gratinated with „Café de Paris“ butter french fries</i>	200 Gr. 250 Gr. 45.50 52.50