



Kunsthof Uznach

RESTAURANT | EVENT



Liebe Gäste

Lassen Sie sich von uns begeistern, verzaubern, verführen und verwöhnen. Wir vom Kunsthof-Team setzen alles daran, Ihnen die beste Qualität aus Küche wie Service zu liefern. Gerne organisieren wir für Sie einen unvergesslichen Apero, Geschäftsanlass, Geburtstag, eine fantastische Hochzeit oder weitere Anlässe.

Matthias Wüst & Team

Apéro Varianten

CANAPÉS

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken	pro Stück	CHF 3.00
Alpkäse oder Brie, Bruschetta	pro Stück	CHF 3.00
Tatar	pro Stück	CHF 3.30
Hauseigenes Roastbeef	pro Stück	CHF 4.00
Raumlachs	pro Stück	CHF 3.30
Hausgemachtes Früchtebrot belegt mit Alpkäse oder Brie	pro Stück	CHF 4.00

KALTE HÄPPCHEN

Chips, Nüssli, etc.	pro Person	CHF 3.00
Eisgekühlte Gazpacho	pro Stück	CHF 2.90
Gurken-Wasabi-Kaltschale	pro Stück	CHF 2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesse	pro Stück	CHF 2.50
Melonenkugel mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.10
Crevetten-Cocktail	pro Stück	CHF 4.10
Raumlachstatar mit Apfel & Meerrettich	pro Stück	CHF 4.10
Vitello Tonnato	pro Stück	CHF 4.10
Antipastispiessli mit eingelegtem Gemüse	pro Stück	CHF 4.10
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	pro Stück	CHF 4.10
Konfierte Kirschtomaten mit Zitronenöl, Thymian & Parmesan	pro Stück	CHF 3.90
Jakobsmuscheln auf Algensalat	pro Stück	CHF 4.10
Rindsfiletspiessli auf Cous Cous-Salat	pro Stück	CHF 4.10
Gemüse-Dip-Variation	pro Person	CHF 6.00
Parmesanmöckli & Oliven	pro Person	CHF 3.00
Rohschinken von der Berkel, live geschnitten mit Melonenstücke	pro 100g Fleisch	CHF 25.00
Hausgemachtes Foccaciabrot (Natur, Oliven, Tomaten, Rosmarin)	pro Person	CHF 3.00

WARME HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Chäsküchli	pro Stück	CHF 2.50
Riesencrevetten im Frühlingsrollenteig	pro Stück	CHF 3.10
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	pro Stück	CHF 2.50
Capuns	pro Stück	CHF 3.10
Capuns Vegi	pro Stück	CHF 3.00
Zwetschgen im Speckmantel	pro Stück	CHF 2.10

PLATTEN

Gemischte Fleischplatte	pro Person	CHF 28.00
Gemischte Käseplatte	pro Person	CHF 24.00
Fleisch-Käseplatte gemischt	pro Person	CHF 26.00
Wein-Häppchen: Salsiz oder Chorizo, Parmesanmöckli, Oliven, hausgemachtes Foccacia	pro Person	CHF 9.50

HAUSGEMACHTE APÉRO GETRÄNKE

(Mindestbestellmenge 5 Liter)

Fruchtbowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF 30.00
Fruchtbowle mit Alkohol	pro Liter	CHF 35.00
Limetten- Pfefferminzwasser	pro Liter	CHF 15.00
Glühwein	pro Liter	CHF 38.00

Vorspeisen / Suppen

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Jungsprossen & Croutons	CHF 12.50
Gemischter Blattsalat „Winzer Art“ mit Trauben, Speck, Croutons	CHF 15.50
Rindertatar klassisch mit Pickels, Toast	CHF 23.00
Rauchlachstatar mit Apfel, Meerrettich	CHF 20.00
Mediterraner Vorspeiseteller mit Tomatenespuma, Büffelmozzarella, Parmaschinken	CHF 18.00
Vitello Tonnato mit geräuchertem Thunfisch	CHF 20.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	CHF 20.00
Hausgebeizter Schottischer Wildlachs mit Gurkenperlen, Meerrettichcrème	CHF 21.00
Saisonale Hausgemachte Raviolo	CHF 21.00 - CHF 25.00
Vegi Bündner Capuns mit Bergkäse überbacken	CHF 20.00
Bündner Capuns mit Bergkäse überbacken	CHF 22.00

SUPPEN

Gazpacho „Andaluz“	CHF 8.00 / CHF 12.00
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	CHF 8.50 / CHF 12.50
Siedfleischconsommé mit hausgemachten Siedfleischravioli	CHF 12.00 / CHF 16.00
Apfel-Chilischaumsuppe mit Crevettenspiess	CHF 12.00 / CHF 16.00
Rote Thai-Curry-Suppe mit Crevettenspiess	CHF 12.00 / CHF 16.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	CHF 9.50 / CHF 13.50
Spargelcrèmesuppe	CHF 10.00 / CHF 14.00
Rieslingschaumsuppe	CHF 10.00 / CHF 14.00
Karotten-Ingwersuppe	CHF 9.50 / CHF 13.50
Gemüsebouillon mit Gemüsejulien	CHF 7.50 / CHF 11.50
Bergeller Maronisuppe	CHF 10.00 / CHF 14.00

Hauptgänge

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Kartoffelrösti	CHF 40.00
Rindgeschnetztes „Stroganoff“ mit Salzkartoffeln, Bohnen	CHF 41.00
Maispoulardenbrust mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet & Tagliatelle	CHF 37.00
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet, Nudeln	CHF 35.00
Hausgemachte Hacktätschli mit Pommerysensauc, Bunte Rüebli, Kartoffelstock	CHF 35.00
Zarter Rinderschmorbraten mit dunkler Jus, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln	CHF 39.00
Kalbsrücken im Rohschinkenmantel mit Portweinjus, Ratatouille, Polenta à la Chef	CHF 38.00
Saltimbocca mit Madairajus, Broccoli, Safranrisotto	CHF 37.00
Glasierte Kalbsschulter mit Rosmarinjus, Rahmlauch, Strohkartoffeln	CHF 36.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise, Grillgemüse, Fragola (Sardische Pasta)	CHF 48.00
Rindsfiletsteak (Medium) „Kunsthof“ mit Röstzwiebeln, Portwein Schalotten, Capuns, Gemüsebouquet	CHF 56.00
Filet Wellington, Trüffeljus, Kartoffelschleier, Marktgemüse	CHF 60.00

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Venere Risotto, Artischocken-Tomatengemüse, Safransauce	CHF 38.00
Kabeljau im Pankomantel, Mie-Nudeln, Gemüsestreifen, Thai-Currysauce	CHF 35.00
Lachsfilet aus Graubünden, Kefen, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise	CHF 37.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Kartoffel-Tomatengratin	CHF 26.00
Gebratener Tofu im Ei-Sesammantel, Roter Thai-Currysauce, Jasminreis	CHF 30.00
Gnocchi mit frischen Lauchzwiebeln an Gorgonzolasauce	CHF 28.00
Bündner Pizokel, Wurzelgemüse, Bergkäse, Röstzwiebeln	CHF 33.00
Bündner Capuns, Wurzelgemüse, Bergkäse, Tomatensauce	CHF 37.00
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Fragola (Sardische Pasta)	CHF 32.00
Pilzrisotto	CHF 26.00

Flying Dinner

Möchten Sie Ihre Gäste mal etwas anders verwöhnen?

Wie wäre es mit einem Flying-Dinner...

Alles in kleinen Häppchen vom Apéro bis zum Dessert. In lockerer Atmosphäre, ob im Stehen oder im Sitzen.

Gerne beraten wir Sie, um Ihnen einen aussergewöhnlichen Anlass zu bieten.

Dessert

DESSERT

Weisses & dunkles Schokoladenmousse auf Rahmspiegel mit Fruchtgarnitur	CHF 14.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	CHF 11.50
Crème Brûlée, Glace nach Wahl	CHF 14.00
Hausgemachter Toggenburger-Schlorziflade mit Alpenkräuterglace	CHF 14.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Rahm	CHF 14.00
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	CHF 9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sorbet nach Wahl	CHF 14.00
Topfenpalatschinken, Fruchtkompott und Joghurtglace	CHF 14.00
Rotes Beerenragout mit Vanilleglace und Rahm	CHF 9.50
Apfelring mit warmer Vanillesauce und Rahm	CHF 14.00
Dessertvariation, dreierlei Sorten nach Wahl	CHF 15.00
Glacekugeln	pro Stück CHF 3.80
Verschiedene Coupes	CHF 7.20 - CHF 9.50

Gerne beraten wir Sie, um Ihre Wünsche und Bedürfnisse in die Menu-Auswahl einfließen zu lassen.



Allgemeine Informationen

Für die Bankettbesprechung vereinbaren Sie mit uns mindestens 4 Tage im Voraus einen Termin, um den gesamten Ablauf Ihres Anlasses zu besprechen.

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl muss spätestens 5 Tage vor Anlass gemeldet werden. Bei geringer Erscheinung der Gäste wird ein Unkostenbeitrag von 80% des Menus pro Person verrechnet.

Annullierungskosten

Bei Annullierung der Veranstaltung fallen folgende Annullierungskosten an:
(Als Berechnungsgrundlage dient bis dahin das berechnete Bankettmenu & spezielle Anschaffungen)

Ab 4 Tage vor dem Anlass 100% des berechneten Bankettmenu & spezielle Anschaffungen

Zuschläge / Preise

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

Wir behalten uns eventuelle Preisanpassungen vor.
Für mitgebrachte Speisen wie z.B. Hochzeitstorte, wird ein Gedeck-Preis von CHF 5.00 verrechnet.

Für den Antrag der Nacht Verlängerung (Gemeinde) ab 01.00 Uhr wird eine Pauschale von CHF 40.00 verrechnet.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde pro Servicemitarbeiter/in einen Nachtzuschlag von CHF 58.00/Stunde.

Wie auch bei Abweichung unserer regulären Öffnungszeiten und zusätzlichen Reinigungsarbeiten.

Wenn Sie unsere Lokalität exklusive buchen, ist eine Mindestkonsumation von CHF 5'000.00 erforderlich.

Je nach Aufwand der Raumgestaltung, inkl. Rückbau, wird pro Servicemitarbeiter/in CHF 58.00/Stunde verrechnet.

KONTAKT Restaurant Kunsthof
Gastro DoWü GmbH
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach
055 280 64 82
info@kunsthof.info

