



# 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 und Service zu liefern.

Mit hervorragenden Grundprodukten aus der Region sowie auch aus anderen Teilen der Welt, möchten wir Ihnen erfrischende Kreationen auf den Teller bringen.

Kreationen, die die Sinne anregen, Freude bereiten und Lust auf mehr verbreiten...

---

*Matthias Wüst*

# Chefs Menü Empfehlung

## **Zweierlei Spargel**

Tomatenvinaigrette | Bündner Rohschinken

## **Cremige Käsesuppe**

Bärlauch-Knödel

## **Vitello Tonnato**

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch | geräucherter Thunfisch  
Thunfischsauce

## **Lamm Nierstück in Kräuterkruste vom Green Egg**

(Ambassador/AUS)

gegrillte Bramata | Gemüse  
Portweinjus

## **Topfenpalatschinken**

Lauwarm mit einer Quark-Orangen Füllung  
Holunder-Rhabarber | Joghurt Eis

3 Gang Menu CHF 84.-

4 Gang Menu CHF 97.-

5 Gang Menu CHF 109.-

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## VORSPEISEN

	<b>VS</b>	<b>HG</b>
Blattsalat gemischt Croutons   Dressing nach Wahl	12	
Zweierlei Spargel   Bündner Rohschinken Tomatenvinaigrette <i>Beim Hauptgang servieren wir Ihnen Bratkartoffeln dazu</i>	19	35
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch   geräucherter Thunfisch Thunfischsauce <i>Beim Hauptgang servieren wir Ihnen Bratkartoffeln dazu</i>	20	37

## SUPPEN

Spargelcremesuppe	14	
Cremige Käsesuppe Bärlauch-Knödel   Bärlauch Pesto mit Nüssen verfeinert	16	

## VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarische Capuns Bergkäse   Wurzelgemüse	20	37
Knusprige Kräuterrösti Spargelragout   Spiegelei		33
Gnocchi an Hausgemachten Bärlauch Pesto (Bärlauch Pesto mit Nüssen verfeinert) Karamellierte Baumnüsse   Bergkäse   Gemüse	18	34

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## FISCH- UND KRUSTENTIERGERICHTE

	<b>VS</b>	<b>HG</b>
Gebratenes Wolfsbarschfilet <sup>(GR)</sup> Venere Risotto   Artischocken-Tomatengemüse Safransauce		39
Lauwarmer Gemüsesalat Black Tiger Krevetten <sup>(VT)</sup>	19	39

## FLEISCHGERICHTE

Rinderfiletsteak <sup>(IRE/AUS)</sup> «Kunsthof» knusprige Röstzwiebel   Portwein-Schalotten Capuns   Gemüse		56
Lamm Nierstück in Kräuterkruste vom Green Egg <sup>(Ambassador/AUS)</sup> gegrillte Bramata   Gemüse Portweinjus		51
Kalbsleberwürfel «Venezianische Art» Kartoffelrösti   Gemüse		42
Wiener Schnitzel Pommes Frites   Gemüse		43
Kalbs Cordon Bleu Bündner Art im Bärlauch-Pankow Mantel mit Bergkäse und Rohschinken Spargel Fregola Sarde   Gemüse		45
Kalbgeschnetzelttes „Zürcher Art“ Kartoffelrösti		42
Bündner Capuns Bergkäse   Rohschinken   Speck   Landjäger	22	38

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## SÜSSSPEISEN

Topfenpalatschinken Lauwarm mit einer Quark-Orangen Füllung Holunder-Rabarber   Joghurt Eis	14
Crème Brûlée à la Chef Mangosorbet	14
Toggenburger Schlorzifladen Kleine Hausvariation Alpenkräuterglace	14
Hausgemachtes Tiramisu à la Nicola mit Amaretto aromatisiert	14

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen einen Portwein oder ein Glas Süsswein.

Alle unsere Gerichte können Spuren von folgenden Inhaltsstoffen enthalten.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

A: für glutenhaltiges Getreide	H: für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B: für Krebstiere- und -Erzeugnisse	L: für Sellerie und -Erzeugnisse
C: für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	M: für Senf- und Senferzeugnisse
D: für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)	N: für Sesam-Samen und -Erzeugnisse
E: für Erdnüsse und -Erzeugnisse	O: für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse
F: für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse	P: für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
G: für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R: für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse