



# 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

## **Rindertartar klassisch serviert**

Pickels | Toast

## **Gazpacho «Andaluz»**

Kalte spanische Gemüse Suppe  
Oliven-Grissini mit Rohschinkenwickel

## **Kabeljau im Pankomantel**

Mie-Nudeln | Gemüsestreifen | Thai-Currysauce

## **Tagliata di Manzo**

Rinds-Entrecôte | Ruccola-Salat | italianiser Hartkäse  
Kirschtomaten | Tomaten-Safran Risotto

## **Kokos Panna Cotta**

Maracuja  
Fruchtiger Sommerdessert

3 Gang Menu CHF 83.-

4 Gang Menu CHF 96.-

5 Gang Menu CHF 110.-

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 Crôutons   Dressing nach Wahl	12	
Sommersalat Kunsthof Geröstete Baumnüsse   Bündnerfleisch   Büffel Mozzarella   Himbeerdressing	19	35
Rindertartar klassisch serviert <small>(IRE/AUS/CH)</small> Pickels   Toast	23	39
Hausgemachte Siedfleischravioli Parmesan   Salbeibutter   Portwein Jus	23	39
Lauwarmer Gemüsesalat Black Tiger Krevetten <small>(VT)</small>	19	39

## SUPPEN

Gazpacho «Andaluz» Kalte spanische Gemüse Suppe   Oliven-Grissini mit Rohschinkenwickel	14	
Rote Thai-Currysuppe Black Tiger Krevettenspiess <small>(VNM)</small>	16	

## VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarische Capuns Bergkäse   Wurzelgemüse	20	37
Tofu im Ei-Mantel Mie-Nudeln   Gemüsestreifen   Thai-Currysauce		33
Wachsweiches frittiertes Ei Getrüffelter Blattspinat   Kartoffelperlen	19	35

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-GERICHTE

	<b>VS</b>	<b>HG</b>
Kabeljau im Pankomantel <sup>(UK)</sup> Mie-Nudeln   Gemüsestreifen   Thai-Currysauce	19	39
Aus dem Tontopf Gegrillter Bündner Lachs vom Greenegg Grill Tomatenragout   Grillgemüse   Basilikum-Pesto   Kartoffelkugeln		41

## FLEISCHGERICHTE

Rinderfiletsteak <sup>(IRE/AUS/CH)</sup> «Kunsthof» knusprige Röstzwiebel & Portwein-Schalotten Capuns   Gemüse		56
Tagliata di Manzo Rinds-Entrecôte   Ruccola-Salat   italienischer Hartkäse Kirschtomaten   Tomaten-Safran Risotto		49
Kalbsleberwürfel «Venezianische Art» Kartoffelrösti   Gemüse		42
Wiener Schnitzel vom Kalb Parmesan Pommes Frites   Gemüse		40
Kalbs Saltimbocca Sardische Pasta   Basilikum   getrocknete Tomaten   Kalbsjus   frittierter Rucola		42
Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelrösti		42
Bündner Capuns Bergkäse   Rohschinken   Speck   Landjäger	22	38
Kalbskötlette vom Green Egg Grill <sup>(280g)</sup> Kräuterbutter   Jus   Gemüse   Parmesan Pommes Frites		56

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

Toggenburger Schlorziflada Alpenkräuterglace Kleine Hausvariation	14
Cheesecake Himbeersauce I Rahm Frische Himbeeren	14
Kokos Panna Cotta Maracujacoulis Fruchtiger Sommerdessert	14
Hausgemachtes Tiramisu à la Nicola mit Amaretto aromatisiert	14

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen einen roten 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

B: für Krebstiere- und -Erzeugnisse

C: für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E: für Erdnüsse und -Erzeugnisse

F: für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse

G: für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H: für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: für Sellerie und -Erzeugnisse

M: für Senf- und Senferzeugnisse

N: für Sesam-Samen und -Erzeugnisse

O: für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse

P: für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R: für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse