



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....

Ihr Kunsthof Team

Nicolas

Menü Empfehlung

Schwertfisch Tartar (LKA)
mit Orangen | getoastetes Brot

Karotten Ingwer Suppe
Ingwer Chips

Gnocchi an cremiger Gorgonzola Sauce
Karamellierte Baumnüsse | Radicchio

Lammfilet in der Kräuterkruste (AU)
Violettes Kartoffelpüree | Fenchel | Cherry Tomaten

Zwetschgen-Zimt Küchlein
Zwetschgen Kompott

3 Gang Menu CHF 73.-

4 Gang Menu CHF 88.-

5 Gang Menu CHF 103.-

VORSPEISEN

VS

HG

Blattsalat gemischt

Croutons | Dressing nach Wahl

12

Schwertfischtartar (LKA)

mit Orange | getoastetes Brot

18

Bündner Capuns

mit italienischem Hartkäse überbacken | Rohschinken | Landjäger
an Rahmsauce

22

SUPPEN

Karotten Ingwer Suppe

Ingwer Chips

14

Tomatensuppe

Basilikum Pesto | Croutons

14

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarische Capuns

mit italienischem Hartkäse überbacken | Wurzelgemüse
an Rahmsauce

21

40

Gnocchi an cremiger Gorgonzola Sauce

Karamellierte Baumnüsse | Radicchio

13

33

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.

FISCHGERICHT

HG

Wolfsbarschfilet gebraten ^(FRA)
Kartoffelschnee | Spinat | Weisswein Sauce 32

Meeräschen Filet ^(VNM)
Fregola Sarde (Pasta) | Safran Sauce | gedämpfte Cherry Tomaten 35

Schwertfischtatar ^(LKA)
mit Orange | getoastetes Brot 35

FLEISCHGERICHTE

Rinderfiletsteak ca. 200g aus der Schweiz
«a la Nicola»
gebraten mit Steinpilzen, Knoblauch und Rosmarin
Safran Fregola Sarde (Pasta) | frisches Gemüse 65

Lammfilet in der Kräuterkruste ^(AU)
Violettes Kartoffelpürée | Fenchel | Cherry Tomaten 45

Kalbsleberwürfel ^(CH) «Venezianische Art»
Kartoffelrösti | frisches Gemüse 40

Wiener Schnitzel vom Kalb ^(CH)
Pommes Frites | frisches Gemüse 41

Kalbgeschnetzeltes ^(CH) „Zürcher Art“
Kartoffelrösti | frisches Gemüse 42

Bündner Capuns
mit italienischem Hartkäse überbacken | Rohschinken | Landjäger
an Rahmsauce 41

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

Zimt-Apfelringli Im Zimtzucker gewendet Vanilleglace	14
Toggenburger Schlorzifladen Creme-de-Gruyère Doppelrahmglace	14
Zwetschgen-Zimt Küchlein Zwetschgen Kompott	14
Churros mit Schokoladen Sauce Im Zimtzucker gewendet	10

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

Unser Brot wird in der Schweiz produziert, von der Firma Jowa