



Speisen

Industriestrasse 9 - 6010 Kriens
info@restaurant-kuonimatt.ch - www.restaurant-kuonimatt.ch
Tel. 041 340 47 60 - Fax 041 340 47 84

Alle Preise in CHF, inkl. 8 % MwSt. / CHE-282.863.184

Vorspeisen

BRUSCHETTE	11.80
Getoastetes Pizzabrot mit heissen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Parmesan	
ANTIPASTI	19.80
Büffelmozzarella, grillierte Peperoni, getrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchetti, Parmaschinken, scharfe Salami, Oliven und Parmesan	
RINDSCARPACCIO	19.80
fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit Basilikum-Pesto, Rucola und gehobeltem Parmesan	
KREVETTEN AGLIO, OLIO E PEPERONCINI	16.80
Krevetten in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini	
TATAR VOM RIND	19.80
Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter	
Separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados	2 cl 3.50
KUONIMATT SALAT	14.80
mit mariniertem Fenchel, Trauben und Baumnüssen an einer Kräutervinaigrette	
GEMISCHTER SALAT	10.80
NÜSSLISALAT	14.80
mit Speck, Ei und Croutons	
CAPRESE	17.80
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico	
HAUSGERÄUCHERTES LACHSTATAR	21.80
Lachstatar mit gerösteten Haselnüssen, Dörrzwetschgen und Zwetschgenrelish	

Suppen

CONSOMMÉ DOUBLE	11.80
mit Calvados verfeinert und Apfelperlen	
PARMESAN- SCHAUMSUPPE	12.80
mit Pistazien und Thymian Öl	

Hausgemachte Pasta

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	23.00
Spaghetti an Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini, Weisswein und Speck	
PENNE SAVOIARDA	27.80
Penne an Tomatenrahmsauce mit Lachs und Krevetten	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	22.80
Spaghetti an Rahmsauce mit Speck und Ei	
PENNE ALLA GIARDINIERA	23.80
Penne mit geraspelter Zucchini, Peperoncini, Spinat und Olivenöl	
SPAGHETTI AL CAPA SANTA	26.00
Spaghetti mit Jakobsmuscheln und Flusskrebse an Olivenöl, Knoblauch und getrockneten Tomaten	
TAGLIATELLE AL LIMONE	23.80
Tagliatelle an Zitronensauce mit Pouletstreifen und Tomatenwürfel	
CAMPANELLE AL TARTUFO	29.80
Campanelle mit Rindfiletstreifen und Trüffelrahmsauce	
CAMPANELLE ALLA ROBIOLA	28.50
Campanelle mit Krevetten, Kuhmilch-Robiola, Peperoncini und Cherry-Tomaten	
RAVIOLI AL BRASATO	27.80
Ravioli mit Rindschmorbraten gefüllt an Schnittlauchrahmsauce	
RAVIOLI DI BURRATA	25.80
Ravioli mit Burrata, Dörrtomaten und Basilikum gefüllt an Olivenöl	
GNOCCHI AL GORGONZOLA	26.80
Gnocchi in Gorgonzola geschwenkt mit Parmaschinken	
GNOCCHI AL PESTO	25.80
Gnocchi an Basilikum-Pesto, Tomatenwürfeln, Pinienkernen und Knoblauch	
LASAGNE AL FORNO	24.00
Spinatnudeln mit würziger Rindshackfleischsauce und Mozzarella überbacken	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	26.80
Steinpilz Risotto mit Mascarpone und Kräuter	

Vom Holzkohlegrill

	200g	300g	400g	500g
RIND				
Filet	49.00	59.00	69.00	79.00
Hohrücken		41.00	51.00	61.00
SPIESS				
Poulet	24.00	31.00	38.00	45.00
Rindsfilet	46.00	56.00	66.00	76.00
Lammfilet	34.00	44.00	52.00	59.00
Krevetten	29.00	39.00	47.00	55.00
MAISPOULARDENBRUST			200g	26.00
STRAUSSENSTEAK			200g	38.00

Fisch und Krustentiere

GANZE RIESENKREVETTEN				38.00
------------------------------	--	--	--	-------

Zu allen Holzkohlegrill-Gerichten servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl.

BEILAGEN	jede weitere Beilage	5.00
Hausgemachte Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncini		
Parmesan Risotto		
Kuonimatt Pommes frites		
Maiskroketten		
Ofenkartoffel mit Sauerrahm		
Marktgemüse		
Grillgemüse		
Gemischter Salat		

Vom Holzkohlegrill

Fleischgenuss der anderen Art

„Dry Aged“

Mit aussergewöhnlich schmackhaftem Swiss Gourmet Beef Grand Cru lassen wir eine alte Metzger Handwerkskunst wieder aufleben. Dry Aged Beef ist eine alte und besonders exklusive Methode der Trocken- Reifung. Bei dieser traditionellen Reifung, reifen die Gourmet-Steaks bei 2 Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit, während drei bis acht Wochen am Knochen in unserem für die Schweiz einzigartigen Show-Kühlschrank. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart und entwickelt so sein typisches, vorzügliches Aroma. Die dazu verwendeten Nierstücke und Steaks sind ausnahmslos von deklarierten weiblichen Schweizer Tieren.

	200g	300g	400g	500g
DRY AGED PORK Schweinsnierstück	35.00	42.00	48.00	54.00
DRY AGED VEAL Kalbskotelett		57.00	69.00	79.00
DRY AGED BEEF Rindsentrecote	53.00	66.00	77.00	87.00

Zu allen Holzkohlegrill-Gerichten servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl.

BEILAGEN	jede weitere Beilage	5.00
Hausgemachte Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncini		
Parmesan Risotto		
Kuonimatt Pommes frites		
Maiskroketten		
Ofenkartoffel mit Sauerrahm		
Marktgemüse		
Grillgemüse		
Gemischter Salat		

Kuonimatt`s Klassiker

ZÜRI RÖSTI mit Kalbgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce	39.00
KALBSLEBERLI MIT RÖSTI Lebergeschnetzeltes in Marsalajus mit Zwiebeln und Salbei	32.00
BUURE-BRATWURST MIT RÖSTI und Zwiebelsauce	24.00
KALBS CORDON BLEU mit Pommes frites und Gemüse	42.00
PICCATA ALLA MILANESE Kalbsschnitzel durch Ei und Parmesan gezogen, garniert mit Schinken und Champignons dazu Tomatenspaghetti und Basilikum	38.80
FANGFRISCHES FELCHENFILET AUS DEM SEMPACHERSEE NACH LUZERNER ART mit Champignons, Tomaten, Butter, Petersilie und Kapern, serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	38.80
GEBRATENES ZANDERFILET auf Rahmsauerkraut mit Schlosskartoffel	36.80
PULLED BEEF BURGER Pizzabrot mit Pulled Beef, Krautsalat, Tomate, gebratener Speck, Barbecue Sauce und Kuonimatt Pommes frites	28.00
KUONIMATT BURGER Pizzabrot, Rindshackfleisch mit Pinienkernen, Rucola, Tomate, Zwiebeln, Parmaschinken, Raclette Käse, Sauerrahm und Kuonimatt Pommes frites	29.00

Pizza aus dem Holzofen

MARGHERITA	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
PROSCIUTTO	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
FUNGHI	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano	
QUATTRO STAGIONI	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	
CALZONE	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Spinat, Champignons, Ei, Oregano	
NAPOLITANA	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	
CHERRY	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
FILETTO	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Kräuterbutter, Oregano	
DEL PATRONE	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan	
CAPONE	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Krevetten, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	
FANTASIA	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Speck, Peperoni, Oregano	
CASA	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Oregano	
TONNO	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano	

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland / Australien
Schwein	Schweiz
Strauss	Süd Afrika
Poulet	EU / Brasilien
Lamm	Irland / Neuseeland* / Australien
Parmaschinken	Italien
Swiss Gourmet	Beef Grand Cru Schweiz
Vorderschinken	Schweinefleischerzeugnis gekocht / Schweiz

HERKUNFT UND FANGART UNSERER FISCHES

Felchen	Schweiz, Sempachersee / Wild / Netz
Wolfsbarsch	Griechenland / Zucht
Lachs	Schottland / Zucht / FOS
Black Tiger Krevetten	Vietnam / Zucht / Golden Shrimps
Jakobsmuscheln	Pazifik / Wildfang / Hand picking

EIER

Unsere Eier beziehen wir von der Eier- Ranch Meienberg aus Buttisholz.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.