



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

ANGEBOTSLISTE

Version Herbst
(September – November)

Apéro
Bankett
Flying-Dinner

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18

ZÜRCHERSTRASSE 28 TEL. 055 286 30 45
8730 UZNACH INFO@THEKUNSTHOF.CH
WWW.THEKUNSTHOF.CH

 THE KUNSTHOF



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Häppchen kalt

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Mini Wraprollen

mit Eimousse-Speck, Hüttenkäse- Schnittlauchfüllung

CHF 2.50

Parmaschinken-Parmesan, Lachs-Frischkäse, Antipasta-Pecorino

CHF 3.00

Knusprige Grissini

mit Rohschinken

CHF 3.00

Gazpacho (kalt)

mit Ananas-Tomaten-Gurken

CHF 4.00

Wurst-Käsesalat

mit Cervelat und Greyerzerkäse

CHF 4.50

Rüebli-salat

mit leichtem Rahmdressing und Kürbiskernen

CHF 3.00

Saisonsalat Kürbis Cous-Cous

mit Zucchetti, Kuhfeta und Kürbiskernöl

CHF 3.50

Antipasti

mit Zucchetti, Auberginen und Peperoni

CHF 5.00

Gemüsebatonnets mit Dipsauce

Karotten, Gurken, Stangensellerie, Kohlrabi und Peperoni mit Kräuter oder Knoblauchsauce

CHF 4.00

Oliven- Ciabattaröllchen

gefüllt mit Ziegenfrischkäsemousse und Peperonikonfit

CHF 5.50

Kalbstatar

im Weckglas mit Zitrone und Avocado

CHF 8.00

Gepfeffertes Saku Tuna

mit Sobanudeln, Sojasauce, Ingwer und Wasabi

CHF 8.00

Meeresfrüchte Salat

mit Zitrone und Basilikumespuma

CHF 8.50

Entenstopfleberparfait

mit Holundergelee auf getoastetem Brioche

CHF 9.00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Häppchen warm

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

SUPPEN

Saisonale kleine Kürbiscremesuppe mit Schokolade und Chilikürbiskernen	CHF 4.00
Gemüsecremesuppe aus saisonalem / regionalem Gemüse	CHF 4.00
Tomatencremesuppe mit Mozzarella Espuma und frischem Basilikum	CHF 4.00

VEGETARISCH

Penne im Schälchen mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Parmesan	CHF 3.50
Asiatische Frühlingsrollen mit Sweet & Sour-Sauce	CHF 4.50
Fried Rice mit Quorn und Gemüsestreifen	CHF 4.50
Käsespätzchen Bündner Art mit Birnen und Baumnüssen	CHF 5.00
Auberginenrollen mit geräuchertem Tofu	CHF 6.00
Falafel auf Cashewcreme	CHF 5.50

FISCH

Zander auf Petersilienstampfkartoffel	CHF 8.00
Crevetten auf Basmatireis	CHF 7.50
Fischgratin mit Vanille und Limette	CHF 8.00
Knusprige Scampibällchen mit einem fruchtigen Curryschaum	CHF 9.00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

FLEISCH

Poulet Satayspiessli mit Ananas-Ingwerglasur und gerösteten Erdnüssen	CHF 5.50
Indisches Curry Masala mit Schweinefleisch und Kichererbsen	CHF 5.00
Chili con Carne mit gehacktem Rindfleisch, Indianerbohnen und Chili	CHF 5.50
Meatballs mit Kalbfleisch, Preiselbeerrahmsauce und Kartoffelstock	CHF 7.00
Rindfleischwürfel Stroganoff mit Champignon und Peperoni	CHF 8.00
Karamellisierter Schweinebauch mit Parmaschinken, auf Orangen-Lauchbeet	CHF 8.50
Kleiner Kunsthofburger Brioche-Speck Bun mit Kalbfleisch, Entenstopfleber, Ananaschutney	CHF 8.50

Knabbereien

zum Apéro

Preise pro Person

Marinierte Oliven	CHF 2.00
Parmesanmöckli	CHF 2.50
Geröstete Nussmischung mit Erdnüssen, Cashew, Baumnüssen und Mandeln	CHF 2.50
Flûtes 🍷 mit Käse, Kümmel und Provencale	CHF 2.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

Häppchen aus Tschirky's Backstube

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Canapé ¼

mit Eiersalat, Frischkäse, Hüttenkäse, Thonmousse, Schinken und Salami
Poulet- Curry, Lachs und Rindstatar

CHF 2.50

CHF 3.00

Spiessli

Käse-Tomaten-Traube
Tomaten-Mozzarella
Melonen-Rohschinken (Galia und Charentais)

CHF 3.00

CHF 3.00

CHF 3.00

Mini Kuchlein

mit Greyerzer und Emmentaler
mit Spinat
mit Speck und Zwiebeln
mit Rauchlachs
mit regionalem Gemüse

CHF 2.50

CHF 2.50

CHF 2.50

CHF 3.00

CHF 3.00

Mini Schinkengipfel

CHF 2.50

Gefüllte Focaccia-Schnitten

mit scharfem Salami, Hüttenkäse-Avocado, Tomaten-Mozzarella,
Taleggio-Rucola oder Ziegenkäse-Oliven

CHF 4.00

Mini Partybrioche (4 Lagen à 12 Stk)

mit bis zu 4 verschiedenen Füllungen
Eiersalat, Poulet- Curry, Tomaten- Mozzarella, Rohschinken-Parmesantatar,
Schinkenmousse, Salami gehackt, Thonmousse, Rindstatar und Lachsmousse

CHF 59.00

Häppchen Desserts aus Tschirky's Konditorei

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Mini Schnittli

Erdbeer-Joghurt, Passionsfrucht-Schokolade, Crèmeschnitte und Schwarzwälder

CHF 3.50

Mini Mousse im Weckglässli

Ananas Royal, Schokoladenmousse, Vanillemousse mit Früchten
Saisonal: Panna Cotta mit Erdbeeren (März-Okt.) oder Himbeeren (Okt.-März)

CHF 3.50

Mini Törtli

mit Früchten, Schwedentörtli mit Vanille oder Heidelbeeren
Saisonal: mit Erdbeeren (Apr. - Aug.) oder Vermicelles (Sept. - März)

CHF 3.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

Saisonale Menüvorschläge von unserem Küchenchef

Auswahl 1

Pikante Marronicremesuppe mit Chorizo

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen
Kartoffelknödel, Rosenkohl und Rotkraut

Schokoladenmous­sé mit Portweinglace und Marshmallows

pro Person CHF 59.00

Auswahl 2

Kürbiscremesuppe
mit Schokoladen- Chilikürbiskernen

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Brotcroutons

Hirschentrecôte im Schokoladen- Pfeffermantel
mit Schupfnudeln, frischen Pfifferlingen und sautierten Rosenkohlblätter

Zweierlei von der Marroni
mit Quittenkompott

pro Person CHF 94.00

Auswahl 3

Hausgemachte Steinpilzterrine
mit Schalottenkonfit und Pilzsalat

Reh Consommé
mit Rehfilet, Pfifferlingen und herbstlichen Gemüsen

Rosmarinsorbet mit Champagner

Rehentrecôte im Marroni- Wirsingmantel
auf Pizzokel mit caramelisierten Birnen und geschmortem Kürbis

Passionsfrucht- Schokoladenschnitte
mit Salzcaramelglace und Minzplättchen

pro Person CHF 99.00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Vorspeisen / Suppen

Vorspeisen

gemischter Blattsalat mit Tomaten und Kräutern	CHF 12.00
mit Rohschinken, frischen Pfifferlingen, Feigen und Balsamicodressing	CHF 16.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons	CHF 14.50
Antipasti Variation Parmaschinken, Salami, Parmesan, Büffelmozzarella, Oliven, grilliertes Gemüse und geröstete Brotscheiben	CHF 16.00
Gemischter Kräutersalat mit Jakobsmuscheln, frischer Ananas und Limettenkonfit	CHF 16.50
Caesar Salad Mini Lattich, Speck, Croutons, Parmesan Ceasar Dressing: Crème fraîche, Sardellenfilet, Knoblauch, Zitrone und Parmesan	CHF 15.50
- mit Poulet	CHF 18.50
- mit Riesencrevetten	CHF 21.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Lachsrogen Ei, Äpfeln, jungem Gemüse und Meerrettich- Sauerrahm	CHF 24.00
Gemischter Kräutersalat mit Jakobsmuscheln, frischer Ananas und Limettenkonfit	CHF 16.50
Hausgemachte Steinpilzterrine mit Schalottenkonfit und Pilzsalat	CHF 18.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Mozzarellaespuma und Basilikumöl	CHF 8.50
Rote Thaicurrysuppe Mit Mangowürfel	CHF 13.50
Rauchfischessenz- Suppe mit Speckknödeli und frischen Gemüsen	CHF 14.50
Karotten-Limettensuppe mit Riesencrevetten und Korianderschaum	CHF 15.50
Kürbiscrèmesuppe mit Schokoladen- Chilikürbiskernen	CHF 12.50
Pikante Marronicrèmesuppe mit Chorizo	CHF 15.50
Wildrahmsuppe mit Rohschinken- Filoteigknusper und Preiselbeeren	CHF 15.50
Reh Consommé mit Rehfilet, Pfifferlingen und herbstlichen Gemüsen	CHF 17.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

Zwischengänge und Hauptgänge

Die kleine Erfrischung zwischen den Gängen

Zitronensorbet im Glas mit Vodka	CHF 9.00
Thymiansorbet im Glas mit Champagne	CHF 11.00
Rosmarinsorbet im Glas mit Champagne	CHF 11.00
Granny- Smithsorbet im Glas mit Gin	CHF 12.00
Holundersorbet im Glas mit Whiskey	CHF 16.00

Pasta und Risotto

RAVIOLI

Spinatravioli an Salbeischaum mit Haselnuss und Frischkäse gefüllt	CHF 18.50 / 29.50
Brasatoravioli mit Trüffelschaum und Lauch	CHF 21.50/ 32.00
Hummerravioli mit Limette und Vanille	CHF 30.50/ 41.50

RISOTTO

Rotweirisotto mit geschmortem Minilattich und Pecorino	CHF 18.50/ 26.50
Weisser Tomatenrisotto mit Scamorza und Crevetten- Rosmarinspiess	CHF 26.50/ 40.50
Langustinenrisotto mit geräucherter Entenstopfleber	CHF 32.50/ 45.00
Lasagne mit zartem Rindfleisch oder vegetarisch mit Tomaten, Auberginen und Mozzarella	CHF 18.50/ 27.00
Cannelloni mit Meeresfrüchten, Spinat und Mascarpone	CHF 26.50/ 40.50

Fisch und Meeresfrüchte

Zanderfilet aus dem Zürichsee auf Bohnengemüse mit geschmorten Kartoffeln und Rohschinkenschaum	CHF 24.50/ 36.50
Hechtstübchen aus dem Zürichsee mit Remouladensauce, Basmatireis, Broccoli und Bohnengemüse	CHF 23.00/ 34.00
Seeforelle im Kartoffelmantel mit Gemüseragout und Rotweinfischauc	CHF 23.50/ 35.00
Gebackene Riesencrevetten im Honig- Knoblauchsud mit Sobanudeln und Pak-Choi	CHF 25.50/ 36.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Fleisch Hauptgänge

GEFLÜGEL

Maispoularde	CHF 34.50
Poulet-Roulade gefüllt mit Frischkäse und getr. Tomaten	CHF 35.50

GEROLLTES CORDON BLEU

Vom Schwein	CHF 33.50
Vom Kalb	CHF 42.50

AM STÜCK GEBRATEN

Schweinsfilet	CHF 33.00
Lammcarré mit Kräuterkruste	CHF 38.50
Roastbeef	CHF 38.50
Rindsentrecôte double	CHF 42.50
Kalbsrückenbraten	CHF 45.00

WILD SPEZIALITÄTEN

Rehrücken	CHF 58.00
Rehpfeffer	CHF 28.00
Hirschpfeffer	CHF 28.50

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen, Rosenkohl und Rotkraut	CHF 28.00
--	-----------

Hirschentrecôte im Schokoladen- Pfeffermantel	CHF 51.00
--	-----------

Rehentrecôte im Marroni- Wirsingmantel	CHF 48.00
---	-----------

Inklusive einer Kunsthof's Best Beilage, Sauce und einem Gemüse nach Wahl

Kunsthof's Best - Inklusive

Beilagen:	Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle, Basmatireis oder Risotto
Saucen:	Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise, Champignonrahmsauce oder Kräuterbutter
Gemüse:	Gemischtes Saisongemüse, Ratatouille, Grilltomaten, Rahmwirsing oder Speck-Bohnen

Kunsthof's Deluxe – CHF 2.00 Aufpreis pro Person und Wahl

Beilagen:	Kartoffelwaffeln, Kartoffelstock mit Trüffeln, Butterspätzli oder Rosmarin Gnocchi
Saucen:	Selbstgemachter Kalbsjus, „Kunsthof Hollandaise“, Morchel- oder Steinpilzsauce, Trüffelsauce
Wildbeilagen:	Butterspätzli, Quarkspätzli, Pizzokel mit caramelisierten Birnen, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl mit Speck, Apfel mirza, Rotweibirne (bei den Wildspezialitäten inbegriffen)


Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

Dessert

Dessertbuffet „Tschirky's Selection“ 	CHF 16.00
mit verschiedenen Mini-Törtli, Mini-Schnittli und Mini-Mousse im Weckgläsli	
Mini Coupes	CHF 10.00
3 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Fruchtgarnitur Glacéauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Fior di Latte, Joghurt, Kaffee, Limette, Mango, Mandarine, Waldbeere	
Panna Cotta	CHF 14.00
mit Waldbeerensorbet und Beeren	
Duo Mousse	
mit Mangosorbet	CHF 14.00
mit Portweinglace und Marshmallows	CHF 16.00
Tiramisu	CHF 13.00
nach traditioneller Tschirky Rezeptur	
Lauwarmes Schokoladenkuchlein im Weckglas	CHF 16.00
mit Vanilleglace und Früchten	
Zweierlei von der Marroni	CHF 14.50
mit Quittenkompott	
Passionsfrucht- Schokoladenschnitte	CHF 16.50
mit Salzcaramelglace und Minzplättchen	

KÄSE

Käseteller	CHF 16.50
mit Birnen- und Früchtebrot, diverse Chutneys und Portwein/Süsswein	
zusätzliche Platte zum Dessert (mit 5 verschiedenen Käsen)	
mit Birnen- und Früchtebrot, diversen Chutneys und Portweingelé	
10-29 Pers.	CHF 80.00
30-59 Pers.	CHF 160.00
60-89 Pers.	CHF 220.00
90-119 Pers.	CHF 290.00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Pralinen – Friandies – Konfekt

zum Kaffee

Preise pro Stück

Dinkelguetzli	CHF 0.60
Birnenkräpfli mini	CHF 0.60
Cantuccini	CHF 0.60
Sablés	CHF 0.60
Butterplätzchen	CHF 0.80
Konfekt gemischt	CHF 1.00
Amaretti	CHF 1.20
Florentiner	CHF 1.20
Milchtruffes	CHF 1.30
gemischte Truffes	CHF 1.40
gemischte Praliné	CHF 1.40
Baileys Truffes	CHF 1.50
Champagnertruffes	CHF 1.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

Mitternachts-Snack

Nur auf Vorbestellung

(wird bei längeren Anlässen empfohlen)

Preise pro Stück

Schinkengipfel 🍷 gefüllt mit einer leichten Schinken-Senffüllung	CHF 5.50
Käseküchlein 🍷 mit Greyerzer und Emmentaler	CHF 5.50
Poulet- Curry Empanada 🍷 der Tschirky Snack-Klassiker	CHF 8.00
Gemischte kalte Platte mit Fleisch- und Käseauswahl	CHF 12.50
Bündner Gerstensuppe mit Würstchen und Ruchbrot	CHF 13.50
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Ruchbrot	CHF 15.00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Kinder-Menü

bis 10 Jahren

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing	CHF 4.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF 4.50

Hauptgänge

Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 6.50
Hechtfishstäbli mit Remouladensauce, Rüeibli und Salzkartoffeln	CHF 10.00
Ghackets und Hörnli mit Apfelmus	CHF 8.50

Dessert

Kinderglace Kreation Glaceauswahl: Vanille, Schokolade oder Erdbeere Saucenauswahl: Schokolade, Erdbeere oder Caramel Toppingauswahl: Smarties, M&M's oder Gummibärli	CHF 3.50
Warmes Schoggi- Gugelhöppli 🍷 mit Vanilleglace	CHF 4.50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten. Version 01/18