



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

ANGEBOTSLISTE

Version Sommer

(Juni – August)

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 Thon

mit Blattsalat, Zwiebeln und Tomaten

CHF 4.00

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 Kokos- Currysuppe mit Granny Smith und Korianderschaum	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
Karamellierter 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

Variation von der Tomate, Burrata und Acovado,
mit frischer Mango sowie italienischem Balsamico

Lammcarré überbacken mit einer Basilikum- Pinienkernkruste,
auf gebratenen grünen Spargeln und Gnocchi alla romana

Schwarzwälderschnitte mit Kirsensorbet
und knusprigen Hafer-Kirschenstreusel

pro Person CHF 65.00

Auswahl 2

Cous-Cous Salat mit Parmaschinken
abgerundet mit frischer Melone und Gurke

Wassermelonengazpacho mit Lardo di Colonnata und knusprigen Brotchips

Maispoulardenbrüstchen mit Sauerkirschen,
serviert auf Rahmwirsing und Rosmaringnocchi

Schokoladenmousqué mit Popcornglace und Marshmallows

pro Person CHF 80.00

Auswahl 3

Gemischter Blattsalat mit Rohschinken und Spargeln,
verfeinert mit Erdbeeren, Fetakäse und Balsamicodressing

Kokos- Currysuppe mit Granny Smith und Korianderschaum

Rosmarinsorbet mit Champagner

Schweizer Kalbsfilet gratiniert mit einer Markkruste und Trüffelschaum,
vollendet mit pflückfrischen Pfifferlingen und Mangold

Erdbeer- Joghurtschnitte mit Minzsorbet und Cookiestreusel

pro Person CHF 108.00

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, Spargeln, Erdbeeren, Fetakäse und Balsamicodressing	CHF 16.00
Antipasti Variation	CHF 16.00
Parmaschinken, Salami, Parmesan, Büffelmozzarella, Oliven, grilliertes Gemüse und geröstete Brotscheiben	
Gemischter Kräutersalat	CHF 16.50
mit Jakobsmuscheln, frischer Ananas und Limettenkonfit	
Caesar Salad	CHF 15.50
Mini Lattich, Speck, Croutons, Parmesan	
Ceasar Dressing: Crème fraîche, Sardellenfilet, Knoblauch, Zitrone und Parmesan	
- mit Poulet	CHF 18.50
- mit Riesencrevetten	CHF 21.00
Geräuchertes Forellenfilet mit -Kaviar	CHF 24.00
Ei, Äpfeln, jungem Gemüse und Meerrettich- Sauerrahm	
Cous-Cous Salat	CHF 16.50
mit Parmaschinken, frischer Melone und Gurke	
Variation von der Tomate, Burrata und Avocado	CHF 16.50
mit frischer Mango und italienischem Balsamico	

Suppen

Tomatencrèmesuppe	CHF 8.50
mit Mozzarellaespuma und Basilikumöl	
Rote Thaicurrysuppe	CHF 13.50
Mit Mangowürfel	
Rauchfischessenz- Suppe	CHF 14.50
mit Speckknödeli und frischen Gemüsen	
Karotten-Limettensuppe	CHF 15.50
mit Riesencrevetten und Korianderschaum	
Kokos- Currysuppe	CHF 12.50
mit Granny Smith und Korianderschaum	
Leichte Knoblauchcremesuppe	CHF 13.00
mit Frischkäse und geröstetem Toastbrot	
Wassermelonengazpacho	CHF 15.50
mit Lardo di Colonnata und knusprigen Oliven-Brotchips	
Stockfischcremesuppe	CHF 16.00
mit gebratener Jakobsmuscheln und Tomatenchutney	

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
Kirschensorbet 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
Hechtstättchen 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

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Geschmortes Kalbsbäggli in Rotweinsauce geschmort	CHF 40.00
--	-----------

Kalbsinvoltini gefüllt mit Chorizo, Taleggio, Pinienkernen und Rucola	CHF 40.50
--	-----------

Kalbsfilet gratiniert mit einer Markkruste und Trüffelschaum	CHF 55.00
---	-----------

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

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



THE KUNSTHOF
EVENTLOKAL & RESTAURANT

Dessert

Dessertbuffet „Tschirky's Selection“ mit verschiedenen Mini-Törtli, Mini-Schnittli und Mini-Mousse im Weckgläsli	CHF 16.00
Mini Coupes 3 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Fruchtgarnitur Glacéauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Fior di Latte, Joghurt, Kaffee, Limette, Mango, Mandarine, Waldbeere	CHF 10.00
Panna Cotta mit Waldbeerensorbet und Beeren	CHF 14.00
Duo Mousse mit Mangosorbet mit Popcornlace und Marshmallows	CHF 14.00
Tiramisu nach traditioneller Tschirky Rezeptur	CHF 13.00
Lauwarmes Schokoladenkuchlein im Weckglas mit Vanilleglace und Früchten	CHF 16.00
Schwarzwälderschnitte mit Kirschensorbet und Kirschstreusel	CHF 14.00
Erdbeer- Joghurtschnitte mit Minzsorbet und Cookiestreusel	CHF 14.00

KÄSE

Käseteller mit Birnen- und Früchtebrot, diverse Chutneys und Portwein/Süsswein	CHF 16.50
zusätzliche Platte zum Dessert (mit 5 verschiedenen Käsen) mit Birnen- und Früchtebrot, diversen Chutneys und Portweingelée	
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

Dinkelguetzi	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 Greyzer 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
Hechtfischstäbli 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