



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

# ANGEBOTSLISTE

**Version Winter**

(Dezember – Februar)

**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

### Wurst-Käsesalat

mit Cervelat und Greyerzerkäse

CHF 4.50

### Rüebli-salat

mit leichtem Rahmdressing und Kürbiskernen

CHF 3.00

### Saisonsalat Waldorfsalat

mit Sellerie, Apfel und Ananas

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

<b>Saisonale kleine Pastinakencremesuppe</b> mit Rohschinken- Filoteigknusper	CHF 4.50
<b>Gemüsecremesuppe</b> aus saisonalem / regionalem Gemüse	CHF 4.00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mozzarella Espuma und frischem Basilikum	CHF 4.00

### VEGETARISCH

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

### FISCH

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

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



THE KUNSTHOF

EVENTLOKAL & RESTAURANT

## FLEISCH

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

## Knabbereien

### zum Apéro

Preise pro Person

<b>Marinierte Oliven</b>	CHF 2.00
<b>Parmesanmöckli</b>	CHF 2.50
<b>Geröstete Nussmischung</b> mit Erdnüssen, Cashew, Baumnüssen und Mandeln	CHF 2.50
<b>Flûtes</b> 🍷 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

CHF 3.00

CHF 3.00

### Mini Küchlein

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

Pastinakencremesuppe  
mit Rohschinken- Filoteigknusper

\*\*\*

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen  
Kartoffelknödel, Rosenkohl und Rotkraut

\*\*\*

Schokoladenmous­sé mit Portweinglace und Marshmallows

**pro Person CHF 59.00**

### Auswahl 2

Rauchfischessenz- Suppe  
mit Speckknödeln und frischem Gemüse

\*\*\*

Nüsslisalat

mit caramelisierten Marronistückchen, Birnen, Baum­nüssen mit Speckdressing

\*\*\*

in Rotwein geschmortes Kalbskopfbäggli  
mit getrüffeltem Kartoffelstock und Wurzelgemüse

\*\*\*

Schwarzwälderschnitte mit Kirschensorbet  
und knusprigen Hafer-Kirschenstreusel

**pro Person CHF 80.00**

### Auswahl 3

Entenleberparfait im Weckglas  
mit Quittenkompott und geröstetem Rusticobrot

\*\*\*

Pikante Marronicremesuppe  
mit Chorizo

\*\*\*

Rosmarinsorbet mit Champagner

\*\*\*

leicht angeräuchertes Rindsfilet mit weisser Specksauce  
auf Belugalinsencreme und geschmortem Lauch

\*\*\*

Passionsfrucht- Schokoladenschnitte  
mit Salz­caramel­glace und Minzplättchen

**pro Person CHF 114.00**

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 Wildschweinschinken, gehobeltem Parmesan, Granatapfel und Balsamicodressing

CHF 16.00

#### **Nüsslisalat**

mit Speck, Ei und Brotcroutons

CHF 14.50

mit caramelisierten Marronistückchen, Birnen, Baumnüssen mit Speckdressing

CHF 16.00

#### **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

CHF 15.50

Caesar Dressing: Crème fraîche, Sardellenfilet, Knoblauch, Zitrone und Parmesan

- **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

#### **Entenleberparfait**

mit Quittenkompott und geröstetem Rusticobrot

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

#### **Pastinakencrèmesuppe**

mit Rohschinken- Filoteigknusper

CHF 15.50

#### **Essenz von der Knollensellerie**

mit Taubenbrüstchen und Roulade von Preiselbeercrepes

CHF 16.50

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

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

### Pasta und Risotto

#### RAVIOLI

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

#### RISOTTO

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

### Fisch und Meeresfrüchte

<b>Zanderfilet aus dem Zürichsee</b> auf Bohnengemüse mit geschmorten Kartoffeln und Rohschinkenschaum	CHF 24.50/ 36.50
<b>Hechtstübchen aus dem Zürichsee</b> mit Remouladensauce, Basmatireis, Broccoli und Bohnengemüse	CHF 23.00/ 34.00
<b>Seeforelle im Kartoffelmantel</b> mit Gemüseragout und Rotweinfischauc	CHF 23.50/ 35.00
<b>Gebackene Riesencrevetten</b> 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

angeräuchertes Rindsfilet mit weisser Specksauce auf Belugalinsencreme und geschmortem Lauch	CHF 52.00
---	-----------

<b>geschmortes Kalbsbäggli</b> in Rotweinsauce geschmort	<b>CHF 40.00</b>
---	------------------

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

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

## KÄSE

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

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



THE KUNSTHOF  
EVENTLOKAL & RESTAURANT

### **Pralinen – Friandies – Konfekt**

**zum Kaffee**

Preise pro Stück

<b>Dinkelguetzi</b>	<b>CHF 0.60</b>
<b>Birnenkräpfli mini</b>	<b>CHF 0.60</b>
<b>Cantuccini</b>	<b>CHF 0.60</b>
<b>Sablés</b>	<b>CHF 0.60</b>
<b>Butterplätzchen</b>	<b>CHF 0.80</b>
<b>Konfekt gemischt</b>	<b>CHF 1.00</b>
<b>Amaretti</b>	<b>CHF 1.20</b>
<b>Florentiner</b>	<b>CHF 1.20</b>
<b>Milchtruffes</b>	<b>CHF 1.30</b>
<b>gemischte Truffes</b>	<b>CHF 1.40</b>
<b>gemischte Praliné</b>	<b>CHF 1.40</b>
<b>Baileys Truffes</b>	<b>CHF 1.50</b>
<b>Champagnertruffes</b>	<b>CHF 1.50</b>

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*

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

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



THE KUNSTHOF  
EVENTLOKAL & RESTAURANT

## Kinder-Menü

bis 10 Jahren

### Vorspeisen

<b>Grüner Blattsalat</b> mit französischem oder italienischem Dressing	CHF 4.50
<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikumrahm	CHF 4.50

### Hauptgänge

<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	CHF 6.50
<b>Hechtfischstäbli</b> mit Remouladensauce, Rüeibli und Salzkartoffeln	CHF 10.00
<b>Ghackets und Hörnli</b> mit Apfelmus	CHF 8.50

### Dessert

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

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